

## (Groene) Tomatenchutney

Tomatenchutney kan ook van groene tomaten worden bereid, dus uw minder geslaagde exemplaren kunnen toch nuttig worden verwerkt.

### **Ingredienten:**

1200 gr in stukken gesneden tomaten (rood, groen of allebei)

100 gr bakgember

3½ dl azijn

400 gr suiker

3 theelepels zout

2 theelepels sambal oelek

2 theelepels kaneel

6 kruidnagels

100 gr rozijnen

### **Bereiding:**

Breng alles samen aan de kook. Roer zo nu en dan.

Laat het 2-3 uur inkoken totdat de gewenste dikte is bereikt.

Doe het hete mengsel in warme schone potjes.

Sluit de potjes af.