

Mispelchutney

| | |
|------------|---------------------|
| 1000 gram | Mispelmoes |
| 400 gram | Witte basterdsuiker |
| 300 gram | Balsamico-azijn |
| 3 tenen | Knoflook |
| 1 | Citroen |
| 1 eetlepel | gemberpoeder |
| 1 eetlepel | kerriepoeder |
| 1 eetlepel | gemalen peper |

Meng alle ingrediënten.

Verwarm het mengsel in een pan.

Laat afkoelen.

Serveer op toast.

Voor de variant met ui en mosterd,
voeg extra toe:

60 gram Mosterd

12 gram zout

1 grote ui, fijn gesnipperd