



RODE UIEN MARMELADE OF CHUTNEY

INGREDIËNTEN

VOOR 1 POT

- 300 g rode uien
- 3 el olijfolie
- 250 ml rode wijn
- 1 tl balsamico azijn
- 3-4 el bruine basterdsuiker
- peper en zout
- 6 takjes tijm (alleen de blaadjes)

Bereidingstijd:

Voorbereiden: 15 minuten

Bereiden: 30-45 minuten

BEREIDING

Begin met de uienmarmelade. Snijd de rode uien in dunne ringen. Als je dat makkelijker vindt, kun je ze ook eerst halveren. Verhit de olijfolie in een pan met dikke bodem op laag vuur en smoor hierin de uien gedurende 15 minuten. Voeg dan de wijn toe en draai het vuur wat hoger en laat een paar minuten koken totdat de alcohol bijna verdampt is.

Voeg dan de balsamico, basterdsuiker en de tijmblaadjes toe. Kruid met peper en zout. Laat gedurende 5 minuten op een laag pitje sudderen totdat al het vocht verdampt en de suiker karamelliseert. Proef op smaak en voeg evt. nog wat balsamico, of peper en zout toe.

Voor een gladdere structuur (en dus meer een chutney) kun je de marmelade ook pureren.

Laat de marmelade iets afkoelen en schep hem dan in een gesteriliseerde pot. Bewaar na openen in de koelkast.