

## Recepten - Kruidenwandeling, Tilly Van Dyck

### Wortelchutney:

#### Ingrediënten:

- 500 g worteltjes geschild en in stukken
- 2 lekkere appels - indien bio met schil
- 100 g gekonfijte gember in stukjes
- 1 zoete puntpaprika ins tukjes, stukje chilipeper in stukjes
- 1 kleine ui in stukjes
- 1 geperst knoflookteentje
- 1 laurierblad
- wat tijm
- eventueel een weinig appelazijn
- peper en zout.

#### Bereiding:

Stoof alle ingrediënten samen gaar. Indien er te weinig vocht is voeg dan wat appelazijn toe. Mix de ingrediënten. Proef, pas eventueel aan naar smaak en klaar!

### Chutney van rode pruimen en 2 soorten gember:

#### Ingrediënten

- 1 kg rode pruimen in stukken (eventueel vanuit de diepvriezer, van de zomeroogst !)
- 2 appels - indien bio met schil
- 100 g Medjouldadels
- 1 grote ui
- 2 teentjes knoflook
- 3 el gekonfijte gember
- 2 cm verse gember = +/- 50g
- 1 chilipepertje
- 1 el gekonfijte mandarijn
- 1 el honing
- 5 el appelazijn
- 1 el balsamicoazijn
- wat olijfolie
- peper en zout

#### Bereiding:

Snij de geschilde ui in stukjes gesneden. Pers de knoflook erbij geperst en stoof samen in wat olijfolie. Doe er de pruimen, appel, gember en de gekonfijte mandarijn bij. Snij de dadels in stukken en voeg toe. Laat alles samen op matig kookvuur inkoken gedurende +/- 35 minuten. Proef, pas eventueel aan naar smaak en klaar!

### De glaasjes werden opgebouwd uit:

- Peperkoek
- Bulgur
- Zoete puntpaprika
- Ui
- Rozijntjes
- Peper en zout.