

nieuwe serie!

eten = weten

chutney is helemaal aan de hand! Misschien wel omdat je er zo'n persoonlijke draai aan kunt geven. Chef-koks zijn er momenteel flink mee in de weer en ontwikkelen de meest verrassende variaties, maar ook in het streekproducten-circuit kom je ze veel tegen. Wat is chutney eigenlijk? Een uitleg:

Oorsprong: Chutney is oorspronkelijk een smaakmaker uit de (koloniale) Indiase keuken.

Wat is het precies?: Van oudsher is het een in de vijzel fijngestampte massa van verse ingrediënten met stevige smaken: vruchten, groenten en (Indiase) specerijen. Deze werd direct na bereiding - rauw - gegeten. Vergelijkbaar met salsa uit Latijns Amerika.

Rauw? Ja, later werd chutney geconserveerd, voor commerciële doeleinden. Conserveringsmiddelen als suiker, zuren (azijn of citrussap) en olie werden toegevoegd en de chutney werd als jam bereid om de houdbaarheid te verlengen. Dit is de vorm die we vandaag de dag vaak tegenkomen.

Lekker bij? Indiase (maar ook andere oosterse) maaltijden, bij vlees (ham en paté), vis, kazen (zalig bij een pittige oude!) en als smaakmaker op een broodje met hartig beleg.

de chutneys van Vianny

Warmgelopen voor chutney? Ga dan eens kijken op de site van Vianny's. Vianny heeft van jam, geleï, relish, vruchtenkaas en chutney een specialisme gemaakt. Het aanbod varieert met het seizoen, want ze wil alleen met de beste producten werken. Ik belde Vianny om te vragen waar haar chutneys lekker bij smaken en kreeg een heel rijtje uitgekende combi's: de appelchutney (echt Limburgs) gaat goed bij bloedworst, de peer-walnootchutney lijkt gemaakt voor blauwschimmelkaas, de pruimenchutney (met steranijs en groene chili) combineert goed met oosters eten, de bietenchutney (mooi aards) is prachtig op een gepofte aardappel met zure room en de venkelchutney (met sinaasappel en chili) gaat goed samen met vis. Kijk voor verkooppunten of bestellen via internet op www.viannys.nl

