

Gember-Dadel Chutney

Voor een lekker borrelhapje met oude Kaas...

Neem iets meer dadels dan gemberbolletjes.

*Voeg een deel appelciderazijn toe
en wat Chinese 5-kruidenpoeder*.*

Desgewenst een beetje chilipoeder.

Maal met een blender en proef.

Spuit met een spuitmondje op mooi gesneden stukjes oude kaas.

Als kaas gebruik is Oude Reypenaer, Oude Victorie of Old Amsterdam.

** 5-kruidenpoeder is een mengsel van Anijs, venkel, peper, kaneel en gember*

** Oorspronkelijk recept is met toevoeging van witte wijn, knoflooktenen en chili*

Met een Kus van de Kok

~~*~~