

# Pittige mangochutney

## Ingrediënten

- 2 mango's (500 gram vruchtvlees)
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 1 rode peper
- 3 kruidnagels
- 4 eetlepels olijfolie
- 2 theelepels gemberpoeder
- 40 gram SteviJa Kristal<sup>®</sup>
- Sap van 1 citroen



## Bereiding

Schil de mango's en snijd het vruchtvlees in blokjes. Pel en snipper de uien en pel en snijd de knoflook fijn.

Verhit de olie in een pan en fruit de mango's, uien en de knoflook. Snijd de peper in dunne ringen en voeg deze met de kruidnagel, het Kristal, citroensap en het gemberpoeder toe aan de mango's. Laat het geheel circa 30 minuten op laag vuur inkoken.

Schenk de chutney in een pot en laat deze afkoelen. Bewaar de chutney in de koelkast.