



VERSE LIMOENCHUTNEY.

NODIG:

(dit kan ook met citroen, citroenchutney)

½ kilo limoenen (biologisch)

250 gr suiker (stevia kan ook, maar dan minder nemen)

1 theelepel sambal

2 theelepels zout

¼ theelepel gemalen cardamom

Mespuntje gemalen kruidnagelpoeder

BEREIDEN:

1. Limoenen goed wassen en drogen.
2. Pers ze uit en doe het zout bij het sap in een kom.
3. Snij de schillen in mooie dunne reepjes.
4. Doe deze in een (BRANDSCHONE)pot, samen met de vloeistof van zout en sap.
5. Alles 6 dagen op een lichte zonnige plaats laten staan, elke dag even schudden.
6. Dan de suiker, sambal, cardamom en kruidnagel toevoegen.
7. Wacht een dag tot de suiker is opgelost.
8. **KLAAR**, dit is heel erg bijzonder lekker en kun je overal bij eten.