

## Mango-chutney door Marc Schoorl

Marc Schoorl is freelance-kok bij o.a. Het Rijk van de Keizer en Keizer Culinair in Amsterdam. Geeft veel kookworkshops. Schrijft ook op freelance-basis voor diverse bladen.

Marc over fairfood: alles is oneerlijk verdeeld in de wereld. En dat geldt zeker voor voedsel. Wij in het Westen hebben geen klagen, en dat komt mede doordat we onze eigen markt beschermen: subsidies voor de eigen agrariërs die eigenlijk niet tegen kostprijs kunnen produceren. Aan de andere kant hoge accijnzen voor voedsel dat in de zogenaamde derde wereld met veel pijn en moeite wordt verbouwd. Ik herinner me een koffieboer in Guatemala die me, 20 jaar geleden alweer, een jutezak vol koffiebonen liet zien. Hij kreeg daar op de wereldmarkt een paar kwartjes voor. Nog minder dan wat wij betalen voor één kopje koffie in een café. Ik schaamde me ter plekke - en die schaamte is eigenlijk nooit overgegaan. Wat doe je eraan? Eerlijk spullen kopen! Fair Food!

### Ingrediënten:

1 of 2 Oké mango's  
1 of 2 (rode) uien  
Gember (vers, ongeveer 3cm van een gemberwortel)  
Witte wijn-azijn of rijstazijn  
Sap van een verse citroen  
Eventueel: verse knoflook, koriander, rode peper, tamarinde, komijn.



### Bereiden:

Traditioneel wordt chutney van onrijpe, dus nog groene mango's gemaakt. Heb je rijpe, zoete mango's? Schil ze en snijd ze langs de pit in plakken. Halveer deze plakken. Meng dit met de overige ingrediënten, bij voorkeur in een vijzel. Je kunt ook een keukenmachine gebruiken. Laat hem dan kort draaien, anders wordt de chutney puree. Om de chutney meer smaak te geven kun je knoflook aan toevoegen, of wat koriander, rode peper, tamarinde en komijn. Proef steeds en bepaal of de zoet-zuur verhouding naar je smaak is. Je kunt wat smokkelen met suiker. Maar een beetje zuur is het lekkerst, een rijpe mango is van zichzelf zoet genoeg.

Met onrijpe mango's kun je ook gemakkelijk chutney maken. Je zal vooraf de mango's moeten koken. Zet hiervoor een grote pan met water op het vuur. Voeg hierbij een flinke scheut witte wijn azijn of rijstazijn toe. Als het water kookt, voeg de mango's toe en laat tien minuten doorkoken. Temper het vuur en voeg eventueel de overige ingrediënten toe. Laat dit vijf minuten koken. Vervolgens maak je met behulp van de vijzel of keukenmachine de chutney af.

Laat de chutney een paar uur staan (langer is beter) om op smaak te komen. In een grondig schone weck- of jampot kun je de chutney tot wel een week goed houden. Bewaar de chutney in de koelkast.

De export van mango's is tussen 1990 en 1999 met meer dan 250% gegroeid. Ondanks dat de mango nu op de vierde plaats staat op de ranglijst van geëxporteerde vruchten, zijn er op de mangoplantages nog veel problemen. Een toename in export hoeft dus niet tot verbetering van de situatie voor mangoboeren te leiden.