



# Recepten Chutney

Alle verse chutney's kunnen gebruikt worden als (koude) saus en als kruiden (marinade) voor alle vleessoorten zoals kip, gevogelte, wild en lamsvlees.

Hieronder vindt u de smaken die het lekkerst zijn bij Uw grill-, bak- en braadgerechten.



**B**raad de kippdelen aan alle kanten aan en verwarm de oven op 140/150 C. Als de kippdelen zijn aangebraden (zonder kruiden), haal ze dan uit de koekenpan en legt ze in een ovenschaal. Smeer de kippdelen ruim in met Herman's **MANGO** chutney en plaats ze vervolgens 20 a 30 min in de oven. Geniet dankbaar van het applaus van uw tafelgenoten.



**B**raad het wild aan alle kanten aan en verwarm de oven op 140/150 C. Als de wilddelen zijn aangebraden (zonder kruiden), haal ze dan uit de koekenpan en leg ze in een ovenschaal. Smeer de wilddelen ruim in met Herman's **CRANBERRY** chutney en plaats ze vervolgens 20 a 30 min in de oven. Voilà, het lekkerste wildgerecht dat u zich kunt wensen.



**B**raad de lamسدelen aan alle kanten aan en verwarm de oven op 140/150 C. Als de lamسدelen zijn aangebraden (zonder kruiden), haal ze dan uit de koekenpan en leg ze in een ovenschaal. Smeer de lamسدelen ruim in met Herman's **MUNT** chutney en plaats ze vervolgens 20 a 30 min in de oven. Als uw gasten echt aandringen, verklap dan het recept maar.



**B**raad de vis en/of kip aan alle kanten aan en verwarm de oven op 140/150 C. Als de vis en/of kippdelen zijn aangebraden (zonder kruiden), haal ze dan uit de koekenpan en leg ze in een ovenschaal. Smeer de kippdelen ruim in met Herman's **CITROEN-UI** chutney en plaats ze vervolgens 20 a 30 min in de oven. Laat de gasten maar eens raden naar uw keukengeheim.

Herman's Chutney is ook bijzonder geschikt voor de barbecue, fondue, gourmet en steengrill. Het geeft de gerechten niet alleen de juiste smaak, maar tovert ook een extra culinair tintje op tafel.

**Herman's Chutney is: Lekker, Gevarieerd, Vers, Perfect van structuur, Fris van kleur & Culinair!**

Veel kookplezier en Bon Appetit!

[www.wereldeten.com](http://www.wereldeten.com)