



Overige

Belgische pickles (piccalilly)

Voor 2 personen.

Ingrediënten

150 gram pastinaken (in kleine blokjes)
150 gram bloemkool (in kleine roosjes)
150 gram wortelen (in kleine blokjes)
1 eetlepel graanmosterd
25 gram Dijon mosterd
200 milliliters water
300 milliliters azijn
10 gram suiker
25 gram bloem
2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
1 eetlepel zonnebloemolie
5 gram gember (geraspt)
1 theelepel currypoeder
1 theelepel kurkuma

Bereidingswijze

Kook de groenten beetgaar in licht gezouten water. Meng 100 ml van de azijn met de bloem, de mosterd, graanmosterd, suiker, gember, currypoeder, kurkuma en olie tot een smeüig mengsel. Breng de resterende azijn met het water tegen de kook aan. Giet al roerend bij het mosterdmengsel. Breng opnieuw aan de kook en laat 1 minuut al roerend doorkoken tot een dikke gebonden saus.

Roer de groenten door de saus en breng terug aan de kook. Vul schoongemaakte weckpotjes met de piccalilly en sluit goed af. Laat de potjes omgekeerd afkoelen.

