

Gemarineerde aperogroentjes

- Ingrediënten voor 4 personen

- 1 wortel
- 8 radijzen (gaan van kleur veranderen)
- 0.150 kg bloemkool
- ½ komkommer
- ...
- 1 weckpot voor 4 personen
- Marinade:
 - 0.100 kg appelazijn
 - 0.200 kg rietsuiker
 - zout
 - korianderbolletjes
 - peperbolletjes
 - zout
 - 2 laurierblaadjes
 - dillezaadjes
 - jeneverbessen
 - 1 steranijs
 - eventueel voor meer frisheid voor het serveren limoensap toevoegen

- Bereidingswijze

- Kook azijn, suiker en de overige ingrediënten tot een mooi geheel. Het zal een beetje zoet-zuur smaken en stroperig lijken.
- Dit hoeft je niet te zeven nadien, alle specerijen geven nog smaak af tijdens het koken en bewaren.
- Maak alle groenten schoon en kook ze net gaar in de marinade.
- Wortel en bloemkool als eerste, nadien de komkommer en radijzen toevoegen.
- Kook een weckpot samen met de rubberen ring, laat uitlekken en vul direct met de groentjes en de marinade.
- Klem het deksel stevig vast en draai de pot om op een handdoek.
- Laat omgekeerd afkoelen.
- Dit kun je gemakkelijk tot 6 maanden bewaren in koele en donkere kelder.