MAISON PRIMAGO

INGELEGDE GROENTEN

Ingrediënten:

- 500 ml water
- gemengde groenten zoals wortel, witte kool, bloemkool, rode /groene/gele paprika, bleekselderij, ui, komkommer etc.
- 2 teentjes knoflook in plakjes
- 500 ml appelazijn
- 5 el suiker of honing
- 3 steranijs
- verse peperkorrels
- 2 cm verse gember in plakjes
- kruiden naar keuze (zoals rozemarijn, tijm, dille of dragon, mosterdzaad)
- 2 el zout

Bereiding:

Maak de groenten schoon. Snijd ze in stukken en verdeel de groenten in 1 of meerdere schone potten (afhankelijk van de grootte van de potten). De potten moeten helemaal gevuld zijn, druk eventueel met een lepel alles goed aan.

Verdeel de specerijen, knoflook en eventuele verse kruiden bij de groenten in de potten.

Breng het water met de azijn, zout en suiker aan de kook tot de zout en suiker opgelost is.
Giet het mengsel in de potten. De groenten dienen helemaal onder te staan.
Doe de deksels op de potten en zet de potten op zijn kop op een droge theedoek om af te koelen.

Je kunt de groenten al na een dag eten, maar nog lekkerder is het na een paar dagen. De potten kan je goed afgesloten nog weken goed houden in de koelkast. Gewoon even proeven tot hoelang het lekker blijft.