

Quick groenten pickle

Ann
Koekepan

met radijs en raap (met veel meer groenten mogelijk)

1 à 2 potten, klaar op 10 minuutjes

Deze heerlijke, opgelegde groenten geven je slaatjes en gerechten een heerlijke kick. Ze zijn ook lekker bij een Aziatische maaltijd, bij falafel of bij een kaasgerecht of BBQ. Je kan deze pickled groenten lang bewaren in de frigo... als je er zo lang kan afbliven :-)

- 175g radijsjes of raapjes
- 1,25 dl rijstazijn (of andere, meer neutrale azijn)
- 1,25 dl koud water
- 2 tl zeezoutvlokken (bv. Maldon zout)
- 2 ½ tl roze peperkorrels

OPTIONEEL

- 1 chili peper
- ½ teentje look in twee gesneden
- 2 tl suiker

MATERIAAL

- een goed gesteriliseerde glazen pot met metalen deksel

- Was de **groenten** zorgvuldig en snij de zijkanten eraf. Snij ze met een mes in heel dunne schijfjes of gebruik een mandoline of multi-rasp.
- Doe in een **gesteriliseerde, glazen pot**.
- Breng de **azijn, water, suiker, zout en peperkorrels** in een steelpan aan de kook tot de suiker en het zout zijn opgelost.
- Haal van het vuur en voeg eventueel **knoflook** en **chilipeper** toe.
- Giet de hete vloeistof over de groenten en duw met de bolle kant van een lepel de groentjes naar beneden tot ze helemaal onder blijven staan.
- Doe het ijzeren deksel dadelijk op je pot en laat afkoelen. Zet in de frigo.
- Je kan ze dadelijk eten of afgedekt nog een maand (of langer) bewaren.

TIPS

- In dit recept zijn niet veel kruiden toegevoegd maar je kan laurierblaadje, een takje dragon of een paar takjes verse dille mee in je pot doen voordat je deze sluit. De chilipeper is optioneel en geeft ze een extra kick.
- Tijdens het bewaren kleurt de picklevloeistof mooi roze. De eventueel toegevoegde smaken: de knoflook en chilipepers worden sterker. Je kan ook beslissen die eruit te nemen.

Geniet van dit recept!

Als je een Ann Koekepan-recept maakt, is het lief een @annkoekepan te zetten op je sociale media.

Ik kom heel graag piepen naar wat jij klaarmaakt, zo een tag verwittigt mij dan plus, het maakt wat reclame voor mij, wat ik erg apprecieer.

Tot binnenkort! xx

PS: Volg jij mij al op [Instagram](#) of [Facebook](#)? Je kan er veel nieuwe, lekkere, geteste recepten vinden.