

Atjar zoals bij de Chinees

Bereidingstijd: 20-30 minuten

Ingrediënten voor 4 personen:

450 gr witte kool
50 gr wortel
Halve komkommer
1 rode paprika
300 gram tauge
300 ml azijn
150 ml water
75 gr suiker
1 tl mosterdpoeder
2 theel. kurkuma



Vorbereiding:

Snijd de kool héél dun. Kant en klaar gesneden witte kool is hiervoor te dik gesneden. Schrap de worteltjes schoon en schaf deze in plakjes. De komkommer in de lengte doorsnijden en ontpitten, dan nog eens in de lengte doorsnijden en dan in schuine reepjes snijden. Ook de paprika in dunne reepjes snijden.

Bereidingswijze:

Doe de suiker, azijn, water, mosterd en kurkuma in een pan en breng het geheel aan de kook. Voeg de groenten toe en kook dit 2 minuten. Giet alles af, vang het kookvocht op. Laat dit ongeveer 1 uur afkoelen. (De groenten moeten even uit het warme vocht anders wordt de kool te gaar). Doe het vocht er weer bij, roer goed door en laat het geheel afkoelen tot gebruik.

Tip:

In een afgesloten jam potjes of plastic bakjes is deze atjar in de koelkast lang houdbaar.

Kijk ook op: www.pcstef.nl