

GOED EN LEKKER

RECEPT

Ingelegde zoetzure bloemkool

Ingrediënten:

- 500 gram bloemkool
- 250 ml witte azijn
- 125 gram kristalsuiker
- 1 steranijs
- 1 kaneelstokje
- 1 theelepel komijnzaadjes
- 1 theelepel gemalen kurkuma
- 1 theelepel mosterdzaad
- 1 teentje knoflook
- 2 laurierblaadjes

Aantal porties: 4 - 8

Vorbereiding: 10 min

Bereiding: 15 min

Houdbaarheid: min. 2 weken

Vorbereiding	
1.	Snij de bloemkool in kleine roosjes.
2.	Verwijder de schil van de knoflook en snij deze in dunne plakjes

Bereidingswijze	
1.	Doe behalve de bloemkool alle ingrediënten in een pan op hoog vuur. Los al roerend de suiker op en breng het geheel aan de kook.
2.	Zodra het mengsel kookt draai je het vuur terug. Laat het geheel nu 5 minuten rustig inkoken.
3.	Voeg nu de bloemkoolroosjes toe aan de pan en laat deze 3 minuten kort meekoken totdat deze beetgaar zijn.
4.	Verwijder het steranijs en kaneelstokje. Doe in elke pot 1 laurierblad en verdeel de bloemkool en het kookvocht over de twee potten.
5.	Doe de deksels dicht, laat de potten afkoelen en zet ze minimaal 1 dag in de koelkast.

Zelf gemaakt?

Deel het op Instagram of Facebook

#goedenlekker