



Zoetzure ingelegde ajuinen

Knapperige, zoetzure augurk-achtige ajuinringen om zo bij de borrel of over slaatjes en broodjes.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	5'	8	Basisrecepten

Ingrediënten

- 3 rode ajuinen
- 200 ml appelazijn
- 100 ml water
- 60 gr suiker
- 1 kl zout
- 1 laurierblaadje
- 5 peperbolletjes
- 1 kl mosterdzaad

Bereidingswijze

1. Pel de ajuinen en snij ze in dunne ringen of halve ringen. Doe ze in een propere weckpot.
2. Breng de azijn, het water, de suiker en het zout samen met de kruiden aan de kook, tot suiker en zout zijn opgelost.
3. Giet het kokende zuur over de ajuinen tot ze volledig onder staan.
4. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en sluit de pot goed af.
5. Zet minstens een paar uur in de koelkast, maar het lekkerst zijn ze na een nachtje trekken. Ze blijven zo enkele weken goed.

Tip

De ajuin kleurt na een uurtje prachtig felroze door het zuur, mooi als afwerking op een bord.

Lekker met

Hamburgers, taco's, pulled pork, kaasplank

Ontdek meer recepten op kookpot.be