



Zoetzure ingelegde ajuinen

Knapperige, zoetzure ajuinringen met een mooie roze kleur. Perfect als snelle augurkachtige topping bij hamburgers, broodjes of een kaasplank.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	5'	8	Basisrecepten

Ingrediënten

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

Bereidingswijze

1. Pel de ajuinen en snij ze in dunne ringen of halve ringen.
2. Verdeel de ajuinringen over een propere, gesteriliseerde weckpot.
3. Doe de appelazijn, het water, de suiker, het zout, het laurierblad, de peperbolletjes en het mosterdzaad in een kleine steelpan. Breng al roerend aan de kook op middelhoog vuur tot de suiker en het zout volledig zijn opgelost.
4. Giet het hete zuurmengsel voorzichtig over de ajuinringen zodat ze volledig onderstaan.
5. Laat de pot afkoelen tot kamertemperatuur en sluit hem goed af.
6. Zet de pot minstens 2 uur in de koelkast voor gebruik. Na een nacht trekken smaken ze het allerbest. Bewaar de ingelegde ajuinen tot enkele weken in de koelkast.

Tip

Na ongeveer een uur kleuren de ajuinringen prachtig felroze door het zuur. Dat maakt ze ook een fraaie sierlijke afwerking op een bord.

Lekker met

Hamburgers, taco's, pulled pork, kaasplank, belegd brood