

ATJAR maar dan Indonesisch

INGREDIENTEN

450 gr witte kool of spitskool
50 gr wortel
50 gr zoete puntpaprika
300 ml azijn
150 ml water
150 gr suiker
2 theelepels. Kurkuma



VOORBEREIDING

Snijd de kool héél dun (als shag). Kant en klaar gesneden kool is hiervoor te dik gesneden. Schrap de worteltjes schoon en snijd deze in plakjes. Snijd ze daarna in reepjes. Verwijder de pitjes en snijd de paprika in dunne reepjes.

BEREIDINGSWIJZE

Doe de suiker, azijn, water en kurkuma in een pan en breng het geheel aan de kook. Voeg de kool, wortel en de paprika toe en kook dit 5 minuten. Giet de kool af, vang het kookvocht op. Laat dit ongeveer 10 minuten afkoelen. (De kool moet 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.

VARIATIE

Je kunt naar believen diverse groentes toevoegen of mee variëren, Bijvoorbeeld dun schuin gesneden sperzieboontjes en komkommer

Bewaar, bij voorkeur, in een Weckpot/glas in de koelkast, gebruik schoon bestek om uit de Weckpot/glas te halen, je kunt het dan langere tijd gebruiken.