Atjar



Ingrediënten

1 kg

- 2 winterwortelen
- 200 g taugé
- 2 rode puntpaprika's
- ½ witte kool
- 1 l natuurazijn
- 0,5 l water
- 400 g suiker
- 5 g zout
- 100 g Bresc Gemberpuree
- peper en zout naar smaak
- 30 g Bresc Madras

Gebruikte bresc producten



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Madras 450g

Bereidingswijze

Snijd of rasp de wortel en de witte kool. Pluk de taugé. Snijd dunne reepjes van de paprika's. Breng het water, azijn en de suiker aan de kook. Voeg de gember en madras toe. Breng op smaak. Giet het mengsel op de groenten en zet het in een afgesloten bak koud weg voor minimaal 3 tot 5 dagen. Schep de atjar tussendoor om.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000