

La Giardiniera | La Giardiniera



Boodschappenlijstje

150 gram bloemkool

225 gram paprika, in 3 kleuren

125 gram wortel

75 gram komkommer

3 grote bosuitjes

1 laurierblaadje per pot

½ L water

½ L witte wijn azijn

1 eetlepel (grof) zeezout

1 eetlepel suiker

½ eetlepel peperkorrels

Zo maak je La Giadiniera

Snij de groenten grof en was het goed schoon.

Doe water en azijn in de pan en voeg zout, suiker en peperkorrels aan het azijnmengsel toe.

Breng het azijnmengsel aan de kook en kook de bloemkool er 3 minuten in.

Kook de andere groenten 5 minuten mee met alleen de komkommer pas het laatste minuutje.

Scheidt het kookvocht van de groentene n doe de groenten in een schone afsluitbare pot.

Zeef het kookvocht en schenk het tot 1 cm boven de groenten in de pot.

Doe het laurierblad en eventueel wat peperkorrels erbij in de pot en sluit hem af

Laat de La Giardiniera helemaal afkoelen en bewaar de afgesloten pot koel en donker.

Eenmaal geopend: eet de groenten binnen enkele dagen op

La Giardiniera | La Giardiniera



Shopping list

150 grams cauliflower	½ L water
225 grams bell pepper, in 3 colors	½ L white wine vinegar
25 grams carrot	1 tablespoon (coarse) sea salt
75 grams cucumber	1 tablespoon sugar
3 large spring onions	½ tablespoon peppercorns
1 bay leaf per jar	

This is how you make La Giardiniera

Roughly chop the vegetables and wash them well.

Put the water and vinegar in a pan, add salt, sugar and peppercorns to the mixture.

Bring the vinegar mixture to a boil and cook the cauliflower for 3 minutes.

Cook the other vegetables for 5 minutes with only the cucumber for the last minute.

Separate the cooking liquid from the vegetables and place the vegetables in a clean sealable jar.

Strain the cooking liquid and pour it into the pot up to 1 cm above the vegetables.

Add the bay leaf and possibly some peppercorns to the jar and seal it.

Let the La Giardiniera cool completely and store the sealed jar in a cool and dark place.

Once opened: eat the vegetables within a few days