

Zoetzure pickles / Sweet & sour pickles



De boodschappen

600 ml water
300 ml witte wijnazijn
8 eetlepels rietsuiker
½ theelepel zeezout
4 seizoenen peperkorrels
1 komkommer
een bosje radijs

We beginnen vandaag met pickles (ingelegde groenten) in een twee weekse marathon van het maken van een Broodje pulled beef. We bakken de broodjes, we braden het vlees en we maken saus en pickles als bijgerechtjes.

Zo maak je pickles

Was en schaaft de komkommer heel dun in lengterichting.

Was en schaaft de radijsjes ook heel dun.

Leg ze in de potjes, doe er peperkorrels tussen.

Meng water, azijn, suiker en zout tot een zoetzure vloeistof en doe er nog wat peperkorrels in.

Schenk de vloeistof tot net onder de rand en sluit de potten goed af.

In de ijskast kun je de pickles zeker tot volgende week bewaren.

LEKKER!

Zoetzure pickles / Sweet & sour pickles



Shopping list

600ml water
300ml white wine vinegar
8 tablespoons demerara sugar
½ teaspoon sea salt
4 seasons peppercorns
1 cucumber
a bunch of radish

Today we start by making pickles (pickled vegetables) in a two week marathon of making a Pulled beef bun. We bake the buns, we cook the meat and we make sauce and pickles to go with it.

How to make pickles

Wash and slice the cucumber thinly, lengthwise.

Wash and slice the radishes also very thin.

Place the veg in jars with peppercorns in between.

Mix a sweet & sour liquid of water, vinegar, sugar and salt.

Add some extra peppercorns to taste.

Pour the liquid into the jars, until just beneath the rim.

Seal the jars then you can keep the pickles at least one week in the refrigerator .

YUMMY!