

## Homemade piccalilli / Homemade piccalilli



### De boodschappen

150 gram bloemkool in roosjes  
100 gram haricot verts  
50 gram komkommerblokjes  
100 gram zoetzure zilveruitjes  
350 gram grof zeezout  
750 ml witte wijnazijn  
2 eetlepels kurkuma  
1 theelepel gemberpoeder  
2 eetlepels mosterdzaad  
2 teentjes knoflook  
200 gram rietsuiker  
2 eetlepels maizena + water

**Lekkere grove piccalilli, zelfgemaakt, daar kan geen potje tegenop.** Pittig en fris geeft het een stukje rollade of een hamburger een extra dimensie. Begin een dag voordat je het wil eten, de groenten moeten een nachtje in het zout in de ijskast staan. Gebruik hiervoor een kom van glas of aardewerk.

### Zo maak je piccalilli

Was en schil de groenten en snij ze klein.

Weeg het zeezout exact af en doe het bij de groenten.

Schep zout & groenten heel goed door elkaar.

Trek vershoudfolie over de kom en zet hem in de ijskast tot morgen.

**Zorg dat er een goed afsluitbare gesteriliseerde pot(ten) klaar staat om de piccalilli in te bewaren. Was de pot(ten) af in heet water met soda en spoel goed na met kokend water. Zet ze tot gebruik ondersteboven op een schone, gestreken theedoek.**

Was het zout heel goed af onder koud stromend water, spoel tot er geen zout meer te ontdekken valt.

Meet de azijn af en giet het in een pan, voeg de knoflook, kurkuma en het gemberpoeder toe.

Breng de azijn aan de kook en zet het laag. Doe de groenten en het mosterd zaad bij de azijn.

Laat het mengsel 20-25 minuten zachtjes sudderen en roer af en toe.

Doe dan de suiker erbij, laat het nog 2 minuten sudderen en roer de zilveruitjes er door.

Roer een maizenapapje met een klein beetje water.

Roer het papje door de hete groenten, breng het aan de kook en laat het in 1 - 2 minuutjes binden.

Het mengsel in de pan moet nu glanzend & gebonden zijn, doe er anders een half maizenapapje bij.

Schenk de piccalilli in de schone pot(ten) en sluit goed af.

**De piccalilli smaakt ook lekker bij een barbeque, in het zonnetje!**

## Homemade piccalilli / Homemade piccalilli



### Shopping list

150g cauliflower in little florets  
100g haricot verts  
150g diced cucumber  
100g pickled onions  
350g coarse sea salt  
750 ml white wine vinegar  
2 tablespoons turmeric  
1 teaspoon ginger powder  
2 tablespoons mustard seeds  
2 cloves of garlic  
200g demerara sugar  
2 tablespoons cornstarch + water

**Tasty coarse piccalilli, homemade, store bought can not beat it.** Spicy and fresh it gives a piece of roast or a hamburger an extra dimension. Start a day before you want to eat it, the vegetables should be a night in the salt in the refrigerator. Use a glass bowl or jar.

### How to make piccalilli

Wash and peel the vegetables, and cut them in small pieces..

Weigh the exact amount of sea salt, add the it to the vegetables.

Fold the coarse sea salt thoroughly into the vegetables.

Cover the bowl with cling film then place it overnight in the fridge.

**Make sure there is a lockable sterilized jar ready to keep the piccalilli in. Wash the pot (s) in hot water with soda and rinse them well with boiling water. Put the jars upside down on a clean, ironed tea towel until you need them.**

Wash the salt from the veg under a cold running tap, keep rinsing until you can't detect a grain of salt.

Measure the vinegar, pour it the vinegar in a pan, add the garlic, turmeric and ginger.

Bring it to the boil then turn it low, then add the veg and mustard seeds to the vinegar.

Let the mixture simmer for 20-25 minutes while now and then stirring.

Add the sugar too, let it simmer two more minutes then stir in the pickled onions.

Stir the cornstarch with some water into a paste.

Stir the paste into the hot vegetables, bring it to the boil and allow it to bind for 1-2 minutes.

The mixture should look thick and glossy now, if not add half a cornstarch paste extra.

Pour the piccalilli into the sterilized jars and close them off well.

**The piccalilli also tastes delicious at a barbecue, in the sunshine!**