

Ingrediënten

750 gr. witte kool 2 rode paprika's
2 groene paprika's 4 eetl.
sesamzaad 2 dl. (inmaak)azijn 4
eetl. (bruine)suiker 2 eetl.
zeezout

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Aziatisch

Smaak: Zoetzuur

Gang: Bijgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Zoetzuur van witte kool

Lekker bij rijstgerechten natuurlijk, doet het ook goed op buffetten

Hulpmiddelen

(Keulse)pot Afsluitplankje Zwarte steen ? 2 kg Theedoek

Vorbereiding

Verwijder de zaadjes en witte randen uit de paprika's en snij de paprika's in smalle reepjes Haal de buitenste bladeren van de kool (bewaars deze en trek ze mee in een bouillon) Snij de rest van de kool ook weer in zeer dunne reepjes

Bereidingswijze

Rooster de sesamzaadjes op zacht vuur Roer goed, om aanbranden te voorkomen Blancheer de paprikareepjes 3 minuten in kokend water Vermeng de azijn met de suiker en het zout, totdat deze volledig zijn opgelost Doe de kool, paprika en de sesamzaadjes goed doorengemengd in de (aardewerken) pot Giet hierover de azijn Leg het plankje erop en druk goed aan Leg de steen erop, zodat alles onder de vloeistof blijft Dek af met een schone doek en zet de pot weg op een koele donkere plaats Na 3 uur is dit zoetzuur al te eten. In de pot is het ? 1 week houdbaar. Wil je het zoetzuur langer bewaren doe deze dan over in een glazen pot en pasteuriseer in de oven of in kokend water (10 min bij ? 90 ?C)

Serveertips

Bij rijsttafels Bij een zomerse barbecue Als tussendoortje met kaas