

Ingrediënten

1/2 Madam Jeanette peper 5
korrels Chinese suiker (korrels) of
1/2 theelepel Chinese suiker
(poeder) 1 theelepel zout 75 ml
azijn 2 pimentkorrels 2
kruidnagels 300 ml water 1/2 witte
uien 1/2 rode uien t1/2 komkommer
1 wortel (kleine)

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Surinaams

Gang: Bijgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Surinaams Zuurgoed (tafelzuur met komkommer, witte- en rode

Heerlijk zuurgerecht voor bij de nasi of bami. Ik zelf vind het lekker bij een pittig kipgerecht met een salade.

Hulpmiddelen

Schaal, scherp mes

Bereidingswijze

1. Voorbereiding: Maak de komkommer schoon en snijd het in reepjes. Snijd beide uien door het midden in twee helften en snijd ze vervolgens in halve ringen. Snijd de wortel in reepjes. 2. Verdeel deze groenten gelijkmatig over een schaal. 3. Los de Chinese suiker en het zout in het water en azijn op; eventueel op smaak afmaken met de Chinese suiker en zout ; het azijnmengsel over de groenten in de schaal gieten. De kruidnagels en pimentkorrels over de groenten in de schaal verdelen en de Madam Jeanette er bovenop leggen. 4. Het geheel 1 uur laten intrekken, of langer