Pickles met ras el hanout

Ingrediënten

5 kg

- 3 l water
- 1 l natuurazijn
- 2,5 kg groenten (bloemkool, romanesco, broccoli, wortel, ui)
- 500 g augurk in blokjes
- 100 g suiker
- 200 g bloem
- 100 g Bresc Ras el hanout
- 60 g Bresc WOKgember
- 60 g kurkuma
- 60 g mosterdpoeder
- peper en zout

Gebruikte Bresc producten

Bresc Gember & limoen WOK 450g

Bresc Ras el hanout kruidenmix 450g

Bereidingswijze

In dit recept is de verhouding tussen de groenten en het vocht erg belangrijk om een mooie piccalilly te krijgen. Snijd de groenten in kleine stukjes en breng het water en azijn aan de kook met wat zout. Kook de groente half gaar. Giet de helft van het vocht weg. Maak een papje van de overige ingrediënten en voeg al roerende aan het vocht toe. Laat aan de kook komen en kook even door. Voeg dan de groenten en augurk toe en laat nog even samen koken. Breng zo nodig op smaak. Vul de potten en zet ze heet afgesloten weg in de koelkast. Deze snelle manier van wekken kan alleen met zure producten en kleine hoeveelheden.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000