



Helder zuur - Atjar bening

Atjar is een fris, knapperig bijgerecht uit de Indische en Indonesische keuken. Het bestaat uit fijngesneden groenten die zijn ingelegd in een zoetzure marinade van azijn, suiker en specerijen zoals kurkuma. Het dient als frisse tegenhanger bij warme, kruidige gerechten.



2 personen

10 minuten

Dit heb je nodig:

- ½ komkommer
- 100 g worteltjes
- 100 ml water
- 100 g kool (witte, groene of savooiekool)
- 100 g sjalotten of andere kleine uitjes
- 4-6 el azijn

kruiden

- 1 tl suiker
- 8 peperkorrels, gekneusd
- zout

Materiaal: vijzel (tjobek) of keukenmachine, schone afsluitbare glazen potten

Zo maak je het:

1. Breng het water aan de kook met zout, suiker en peperkorrels.
2. Kook hierin de in stukjes gesneden worteltjes 6 à 8 minuten mee.
3. Voeg er daarna de azijn aan toe en roer er de rest van de in stukjes gesneden groenten doorheen.
4. Laat de massa 2 minuten doorkoken.

TIP: Deze atjar bening is zeker 1 week in de koelkast te bewaren, misschien nog wel langer, maar toen was 'ie al op!

BRON: pisangsusu.nl

Selamat makan