



Zoetzure kool - Atjar kool

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

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- ✎ 100 g taugé
- ✎ 200 g kool (witte, groene of savooien)
- ✎ 200 g worteltjes
- ✎ 100 ml water
- ✎ 4 el azijn

kruiden

- ✎ 3 el gesnipperde uien
- ✎ 3 teentjes knoflook, gesnipperd
- ✎ 3 lomboks
- ✎ 5 gepofte kemirienoten*
- ✎ 1 tl koenjit
- ✎ 1 tl gemberpoeder
- ✎ 2 tl Javaanse suiker
- ✎ zout

Materiaal: vijzel (tjobek)

Zo maak je het:

1. Snijd de kool en de worteltjes in kleine stukjes.
2. Verwijder de pitten van de lomboks en snijd ze in ringetjes.
3. Spoel de taugé schoon onder de koude kraan.
4. Wrijf uien, knoflook, kemirienoten, koenjit, gemberpoeder, suiker en zout in een vijzel tot een brij.
5. Breng het water aan de kook met de azijn.
6. Voeg er de worteltjes, de kool en de kruidenbrij bij en laat dit alles aan de kook komen.
7. Roer er dan de lomboks en de taugé doorheen en dien het gerecht zodra het kookt op.

TIP: Deze atjar is kort houdbaar.

* Kemirienoten zijn hele vette nootjes die je eerst moet roosteren, zonder olie in een pan met anti-aanbaklaag, anders zijn ze licht giftig.

BRON: pisangsusu.nl

Selamat makan