

Piccalilly

Basisrecept piccalilly

- ⌚ CA. 25 MINUTEN
- 🍲 BIJGERECHT
- 👥 VOOR 4 PERSONEN
- 👩‍🍳 EENVOUDIG

INGREDIËNTEN

- 600 g gemengde groenten (wortel, bloemkool, pastinaak), in stukjes
 - 300 ml azijn
 - 25 g bloem
 - 1,5 eetl. (dijon)mosterd
 - ½ eetl. suiker
 - 1 theel. geraspte gember
 - 1 theel. kerriepoeder
 - 1 theel. kurkuma
 - 1 eetl. zonnebloemolie
 - 2 eetl. zilveruitjes of augurk
- 4 schone (weck)potten met deksel

BEREIDEN

1. Kook de groenten beetgaar in ruim water met 10 gram zout per liter. Giet ze af, spoel er koud water over en laat goed uitlekken.
2. Meng 100 ml azijn met de bloem, mosterd, suiker, gember, kerrie, kurkuma en olie. Breng de rest van de azijn en 200 ml water aan de kook en giet een beetje ervan bij het bloemmengsel. Doe dit mengsel in de pan en kook zachtjes al roerend 2-3 minuten tot een dikke saus. Schep de groenten en zilveruitjes erdoor en kook 1 minuut door.
3. Vul de potten tot net onder de rand met deze piccalilly, sluit de

potten en laat ze ondersteboven afkoelen. De piccalilly is 4-6 maanden houdbaar.

voedingswaarde per persoon

100 kcal, vet 4 g (waarvan verzadigd 1 g), koolhydraten 11 g, eiwit 3 g, vezels 3 g, zout 0,7 g

135 g groente p.p.

Tip

Lekker bij bruine bonen, boerenkoolstamppot, oude kaas, hamburger, biefstuk, friet en paté.



Scan de QR-code
om naar het
recept te gaan

PICCALILLY?

Piccalilly is een verbastering van het Engelse woord 'pickle' en het Nederlandse pekel. Het is een tafelzuur van ingelegde groenten en door de kurkuma waarschijnlijk van Indiase afkomst. Amerikaanse piccalilly is meestal groen van de groene tomaten en bevat fijngehakte groenten zoals witte kool, groene peper, mosterd en azijn. Surinaamse piccalilly is extra pittig door de pepersoort madame-jeannette.

CAPTAIN'S DINNER

Piccalilly is een klassieke combinatie met het 'captain's dinner'. Deze uitgebreide maaltijd van allemaal lang houdbare ingrediënten werd vroeger gegeten tijdens lange scheepstochten. Het bestaat naast piccalilly onder andere uit kapucijners, spek, ui, stroop, mosterd, appelmoes en tafelzuur als zilveruitjes en augurken. Leuk om te serveren in allemaal aparte schaaltjes, zo kan iedereen overal wat van nemen.



KIES JE FAVORIETE STEVIGE
SEIZOENSGROENTEN