

Ingrediënten

Recept: Radijzen in het zuur

Maak deze frisse, knapperige toevoeging voor salades of burgers in een handomdraai.

Libelle Lekker

Ingrediënten

- 1 bosje radijzen
- 100 ml water
- 100 ml witte azijn of appelazijn
- 1 theelepel suiker
- 1 theelepel zout
- Optioneel: peperkorrels, mosterdzaad of een laurierblad  Eten uit de volkstuin +2



Recept

Instructies

1. Was de radijzen grondig en snijd ze in dunne plakjes.
2. Doe het water, de azijn, suiker en het zout in een steelpannetje en breng aan de kook tot de suiker is opgelost.
3. Stop de radijsschijfjes in een schone, glazen pot en voeg eventueel extra kruiden toe.
4. Giet de hete azijnmix over de radijzen tot ze volledig onder staan.
5. Laat de pot afkoelen en zet hem daarna in de koelkast. Na één dag zijn ze klaar voor gebruik.

 Eten uit de volkstuin +3

Bron

14/07/2026

Google

Info Martine Lycke

Radijzen wassen en snijden

Heet over radijzen gieten,
waren niet volledig onder,
maar na 5 minuten wel

In kleine kookpot

150 ml water

150 ml appelazijn

1.5 tl suiker

0.75 tl zout

1 el mosterdzaadjes

Laten koken

Fotos

