



De boodschappen

- 1 komkommer
- 3 eetlepels fijne kristal suiker
- 2 eetlepels zeezout
-
- 1 wortel
- 3 eetlepels rijstazijn
- 250 ml warm water

Voor Chinees Nieuwjaar maken we drie gerechten die bij elkaar horen, samen gegeten is het 1 superlekker gerecht. We maken gestoomde Bao broodjes, met daarop Char Siu (gemarineerde magere varkensfricandeau uit de oven) en daarop zoetzure groenten.

We beginnen met de zoetzure groenten

Schil de komkommer en de wortel, snij beiden in lucifers en doe de groenten in een weckpot.

Los de resterende drie ingrediënten op in het water, giet het in de pot en sluit hem af.

Plaats de pot in de ijskast om de smaken een nachtje te laten intrekken.

Zo kun je het zoetzuur een week bewaren.

Chinees zoetzuur / Chinese sweet&sour



Shopping list

- 1 cucumber
- 3 tablespoons caster sugar
- 2 tablespoons sea salt
- 1 carrot
- 3 tablespoons rice vinegar
- 250ml warm water

For Chinese New Year, we make three dishes which together make one super-tasty dish. We make Bao steamed buns, with Char Siu (marinated lean pork roast from the oven) and sweet&sour pickled vegetables.

We start with the sweet&sour vegetables

Peel the cucumber and carrot, cut both into match sticks and place them in a preserving jar. Dissolve the three remaining ingredients in the water, pour the mixture into the jar and seal it. Place the jar overnight in the fridge so the flavours can blend.

The pickled veg will keep for one week in the fridge.