

## Chinees zoetzuur / Chinese sweet&sour pickles



### **De boodschappen**

- 1 komkommer
- 6 - 8 wortels
- 3 mei-rapen
- 6 sjalotten
- 500-600 gram paksoi
- 1 chili peper
- 45 gram zeezout
- 385 gram suiker
- 1.5 liter witte azijn
- 1 theelepel chili olie

## Chinees zoetzuur / Chinese sweet&sour pickles

Dit gerecht heeft vier dagen nodig om het helemaal op smaak te krijgen. Daarna blijft het zoetzuur enkele maanden goed in de ijskast.

### **Zo maak je Chinees zoetzuur**

Doe de suiker en de azijn in een pan met een dikke bodem.

Los de suiker op in de azijn en laat het 15 minuten inkoken.

Schrap en was intussen de wortels en de komkommer.

Snij de groenten grof, in langwerpige stukken.

Neem de azijnmix van het vuur en laat het afkoelen. Zet het afgekoelde mengsel in de ijskast tot de volgende dag.

Pel de shalotten en snij ze in de vieren.

Was en snij de Daikon of meirapen in schijven en halveer ze.

Snij het groen van de pak choi en snij de stengels in dikke langwerpige stukken.

Snij de peper in ringen en verwijder de zaadjes.

Doe alle gesneden groenten samen in een grote kom.

Voeg het zeezout aan de groenten toe en schudt de groenten om tot alles met zout is bedekt.

Sluit de kom af met transparant folie, zet de kom tot de volgende dag in de ijskast.

### **Dag 2**

Doe de groenten in een afsluitbare, gesteriliseerde weckpot.

Giet de azijnmix over de groenten en sluit de pot af.

Zet de pot een dag of drie terug in de ijskast zodat de smaken zich kunnen ontwikkelen.

### **Heerlijk fris bij pittige rijst- of noodle gerechten!**

## Chinees zoetzuur / Chinese sweet&sour pickles



### Shopping list

- 6 - 8 carrots
- 1 cucumber
- 2 daikon radishes
- 6 shallots
- 600g bok choy
- 1 chili pepper
- 45g sea salt
- 385g caster sugar
- 1.5l white vinegar
- 1 teaspoon chilli oil

## Chinees zoetzuur / Chinese sweet&sour pickles

This dish needs four days to allow the flavours to develop. After this the Chinese pickles will keep several months in the refrigerator.

### **How to make Chinese sweet&sour pickles**

Place the sugar and the vinegar in a heavy based pan.

Dissolve the sugar in the vinegar and let it reduce for 15 minutes.

In the mean time scrape and wash up the carrots and the cucumber.

Chop both the vegetables in large chunks.

Take the vinegar mixture from the heat and let it cool.

Place the cooled mixture overnight in the refrigerator.

Peel the shallots and cut them in four pieces.

Slice the daikon and cut them in halves, cut the green off of the bok choy.

Chop the stalks into thick, oblong chunks and cut the chili in rings, remove seeds.

Place all sliced vegetables together in a big bowl.

Add the sea salt to the vegetables and toss the veg with the salt until all is coated.

Cover the bowl tightly in cling film then keep the bowl in the refrigerator overnight.

### **Day 2**

Place the vegetables in a sterilized, airtight jar.

Pour the vinegar mixture over the vegetables and seal the jar.

Place the jar back in the refrigerator for about three days so the flavours can develop.

**Deliciously fresh together with spicy rice or noodle dishes!**