

# □ INGELEGDE KNOFFEL



## □ INGELEGDE KNOFFEL

1 kg skoongemaakte knoffel – lê in koue water vir 2 ure en vryf skillettjies af

Kook in water wat net die knoffel bedek vir 2 minute.

Dreineer.

Pak in botteltjies.

## KOOK SAAM

1  $\frac{1}{2}$  koppie suiker

2 koppies asyn

knippie sout

Gooi oor knoffel en seël bottels. Die belangrikste van knoffel inlê, is om slegs stainless steel of erde potte te gebruik.

GEEN aluminium ens nie!

Chemiese reaksie vind plaas met elemente in water soos koper, yster ens en dit is wat knoffel verkleur en groen, blou of pers maak.

Gebruik SLEGS gedistilleerde water en jou produk gaan pragtig wit bly!

Ons gebruik battery water.

As jy wil pickle, kan jy pickling spice by sit. So teelepel.

Resep: Christine Cotter