

INGELEGTE KNOFFELPIEKELS



INGELEGTE KNOFFELPIEKELS

2 koppies wit asyn

2/3 koppie witsuiker

½ teelepel mosterdsaad

½ teelepel selderysaad

4 koppies geskilde heel knoffeltoontjies

rooi soetrissie (opsioneel)

Plaas asyn en suiker in 'n kastrol en knoop die mosterd- en selderysaad in 'n gaasdoek toe en kook vir 5 min saam. Laat afkoel. Verwyder gaasdoek met spesery en verhit die asynmengsel weer.

Voeg die knoffel en soetrissie by en kook stadig vir 5 min.

Bottel die sous en knoffelmengsel warm in gesteriliseerde bottels en seël.

Laat die knoffelpiekel vir 'n paar weke staan voor gebruik. Baie lekker.

Resep: Loretta Brittnell