

PEKEL UITJIES



PEKEL UITJIES

Skil 4 kilogram uitjies, sny kruisie aan bokant van uitjie om te verhoed dat binneste uitpeul as dit kook, laat oornag in soutwater.

Spoel volgende dag goed af in lopende water.

Meng 3 liter water met 200 ml sout, roer tot opgelos.

Mengsel vir uie:

3 liter bruin asyn

4 koppies bruin suiker

120 ml speserye vir piekel uitjies

3 teelepels rissie vlokkies, (crushed chillis)

6 lourier blare

2 eetlepels aromat

Verhit die laaste 6 bestanddele, kook vir 5 min.

Voeg uitjies by en kook nou nog 5 min.

Skep uitjies in gesteriliseerde flesse, vul op met asyn mengsel, haal lugblasies uit met mes.

Verseël.

Laat vir tenminste 3 maande staan.

Resep en foto: Alta Gunter van Dyk