



Zoetzure radijsjes



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kilogram radijsjes
500 ml wittewijnazijn
300 ml droge witte wijn
350 ml water
200 gram suiker
25 gram zout
2 theelepels peperkorrels
2 theelepels korianderzaadjes
1 theelepel venkelzaadjes
3 takjes tijm

Bereidingswijze

- 1.** Schil de schoongemaakte radijsjes in zo dun mogelijke plakjes.
- 2.** Breng de wittewijnazijn, de witte wijn en het water met de suiker en het zout op een zacht vuur aan de kook.
- 3.** Rooster de peperkorrels, korianderzaadjes en venkelzaadjes in een droge koekenpan tot de specerijen hun geur afgeven.
- 4.** Leg een laagje radijsen in de weckpot en verdeel er wat specerijen en tijmtakjes over. Herhaal tot alle ingrediënten zijn opgebruikt. Giet er voorzichtig het hete azijnmengsel op. Zorg ervoor dat de radijsjes volledig onder staan. Sluit de pot en zet op zijn kop. Laat zo afkoelen en keer dan om. Laat de radijsjes minstens een week rusten.