**Zelfgemaakte Belgische pickles ( Ronald)**

**Benodigheden:**

* 500cl huishoud azijn
* 70Gr suiker
* Een kleine of een halve grote bloemkool. (in kleine roosjes of/en doorgesneden zodat ze niet te groot zijn)
* Een bokaal (250gr) zure ajuintjes.
* Een bokaal (250gr) zure augurkjes (fijngehakt).
* 3 EL mosterd.
* 2 KL kurkuma.
* ½ KL gemberpoeder.
* 2 KL curry.
* 2EL (afgestreken) Maizena of ander bindmiddel.
* Peper.

**BEREIDEN:**

* Laat de suiker en de azijn opkoken. Blancheer hierin de bloemkoolroosjes gedurende een drietal minuutjes. Zeef de azijn (zet de roosjes even apart) en breng deze opnieuw aan de kook. Voeg er de mosterd, kurkuma, gemberpoeder en curry aan toe. Bind de” azijn met de maïzena opgelost in een scheutje koud water en laat even inkoken.
* Voeg de bloemkoolroosjes bij de augurken en de zilveruitjes in een diepe schaal en meng dat wat onder elkaar.
* Doe ze samen in één of meerdere bokalen. Giet de warme ingekookte saus over de groentjes en sluit af.
* Deze pickles kan je ongeveer drie maanden tot een half jaar afgesloten in de koelkast bewaren.
* **Tip:**Je kan hier ook witte of groene selder aan toevoegen.