

# Homemade pickles



**Gerechten:** Bijgerecht

**Categorieën:** Basisbereiding

**Bron:** Appetijt - L. Van den Bos

## Ingrediënten

Zonnebloemolie  
bloemkool  
puntpaprika  
bosui  
Amsterdamse zilveruitjes (ingemaakt zoetzuur)  
kleine augurkjes (ingemaakt op azijn)  
kerriepoeder  
kurkuma  
bloem  
mosterd  
witte wijnazijn  
witte wijn  
groentebouillon

## Bereiding

Bloemkool in zeer kleine roosjes verdelen.  
Bosui grof snijden  
Puntpaprika in kleine blokjes snijden.  
Deze groenten in olie aanstoven zonder te kleuren.  
Bestrooien met kerrie, kurkuma en bloem.  
Even goed droog roeren op een zacht vuurtje.  
witte wijn, mosterd, azijn en bouillon toevoegen, aan de kook brengen terwijl je goed roert met een lepel.  
Enkele minuten zachtjes laten sudderen.  
Amsterdamse uitjes halveren en augurkjes in blokjes snijden. Toevoegen aan de bereiding met iets van het zoetzure vocht van de uitjes.  
Nog twee minuutjes laten sudderen en op smaak brengen (eventueel wat zout, cayennepeper en een tikkeltje suiker)