

DANKIE
TANNIE

Maklike Ingelegde Rooi Uie

Kikker jou disse op met lekker ingelegte rooi uie

Opbrengs:
1 Bottle

Porsiegrootte:
250ml

Voorbereidengstyd:
15min

Kooktyd:
0min

Bestandele

1 groot rooi ui, dun gesny

75ml appelasyn

75ml ryswyn asyn

100ml wit asyn

50ml warm water

1 ½ teelepel sout

1 eetlepel suiker

Opsioneel vir ekstra geur

½ teelepel swartpeperkorrels

1 klein knoffelhuisie, dun gesny

Metode

Stap 1

Plaas die gesnyde uie in 'n skoon glasfles.

Stap 2

Meng die asyn, warm water, sout en suiker in 'n aparte bak totdat alles opgelos is.

Stap 3

Gooi die afgekoelde mengsel oor die uie – maak seker hulle is heeltemal bedek.

Stap 4

Voeg opsionele speserye of kruie by vir ekstra geur.

Stap 5

Laat dit vir 30-60 minute op

½ teelepel mosterdsaad

'n paar takkies tiemie of oregano

kamertemperatuur staan (die kleur word helderder terwyl dit intrek).

Stap 6

Bêre in die yskas en gebruik binne 2 weke

Bron: Marli Mckellar

