Onze winkel Eext

**Belgische pickles**

**4 personen**

**Ingrediënten:**

* 300 gram zilveruitje
* 0,5 bloemkool
* 100 gram kleine augurken
* 3 dl azijn
* 3 dl bouillon
* 50 gram bloem
* 2 eetlepels suiker
* 2 eetlepels currypoeder
* 2 eetlepels kurkuma
* 2 laurierblaadjes
* 2 eetlepels scherpe mosterd
* boter
* zout

**Bereiding:**

1. Doe de zilveruitjes in een kom en giet er kokend water over. Dat maakt het gemakkelijker om ze te pellen.
2. Snijd de bloemkool in kleine roosjes. Pel de zilveruitjes.
3. Smelt een klontje boter in een hoge pan en stoof de zilveruitjes met de bloemkool aan zonder te kleuren. Voeg er een scheutje water aan toe.
4. Strooi bloem over de groenten en schep door elkaar. De bloem zorgt voor de binding.
5. Doe suiker, currypoeder, kurkuma en mosterd bij de groenten en meng goed. Laat de specerijen kort meebakken zodat ze hun wat stoffige smaak verliezen.
6. Giet azijn en bouillon in de pan en kruid met een snuifje zout en de blaadjes laurier.
7. Laat het mengsel inkoken in de open pan tot het begint te binden. De zilveruitjes moeten nog een beetje een ‘beet’ hebben.
8. Snijd de augurkjes fijn en roer ze van het vuur door de pickles.
9. Doe de pickles in een een pot en laat ze volledig afkoelen. Het mengsel bindt nog verder tijdens het koelproces.