Groentepickles

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Rusttijd	2 Hrs
Gaartijd	30 Mins
Porties	1
Apparaat	CombairSteamer V6000 vanaf 2021

groenten met azijn

Groentepickles

400 g groenten (bijv.
bloemkool, komkommer,
radijsjes, wortels of rode uien)

200 ml kruidenazijn

200 ml water

75 g suiker

1 el zout

1 tl korianderzaad

Groentepickles

De groenten schoonmaken en in hapklare stukken snijden.

De overige ingrediënten in een maatbeker goed roeren tot de suiker en het zout opgelost zijn. De groenten zo plat mogelijk in meerdere vacuümzakken doen en de vloeistof in de zakken gieten. De zakken volgens de gebruiksaanwijzing vacuümeren en naast elkaar op een geperforeerde roestvrijstalen plaat leggen.

Met Vacuisine gedurende 30 minuten op 94 °C laten garen.

De groenten laten afkoelen en minstens 2 uur koud zetten.

Gaarstappen

Vacuisine 94 °C gedurende 30 Mins

Tips

Vacuümzakken kunnen na het openen opnieuw worden verzegeld.

Accessoires

Vacuümzak

Roestvrijstalen plaat, geperforeerd

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	26.01.2022