

# Zoetzure ingelegde venkel

Recept van Aantafelbijanna.nl

Lekker in salades, op broodjes of bij pittige gerechten.

## Ingredienten (voor 1 grote pot)

- 2 stuks venkel knollen
- 500 ml azijn
- 500 ml water
- 2 blaadjes laurier
- Takje dragon
- 1 theelepel mosterdzaad
- 1 theelepel venkelzaad
- 1/2 theelepel peperkorrels
- 85 gram suiker



## Werkwijze

**Stap 1/** Was de venkel en snijd deze met een mandoline of met een hele scherp mes in dunne plakjes.

**Stap 2/** Doe de gesneden venkel in een gesteriliseerde weckpot.

**Stap 3/** Breng de azijn samen met het water, de suiker en de specerijen in een steelpannetje aan de kook.

**Stap 4/** Laat het 2 minuten zachtjes doorkoken en giet inmaakvocht samen met de specerijen daarna over de venkel heen.

**Stap 5/** Laat de zoetzure ingelegde venkel 24 uur staan voordat je het gaat eten, zo kunnen de smaken goed in trekken.

**Stap 6/** De ingemaakte venkel is zeker 3 maanden in een afgesloten pot houdbaar. Na openen in de koelkast bewaren.