



RECEPT VAN VERSE KURKUMA, GEMBER EN CITROEN PICKELS.

NODIG :

- 2 eetlepels verse, gesneden gember stukjes.
- 2 eetlepels verse, gesneden kurkuma-longa stukjes.
- 1 eetlepel verse, gesneden stukjes groene peper. (naar wens)
- ¼ beker verse citroen/limoen sap.
- 1 theelepel zout. (naar behoefte)

BEREIDING :

- A. Doe al deze ingrediënten in een glazen pot. (Bijv een lege , glazen geconserveerde groentenpot)
- B. Laat het 2 uurtjes staan, en het is klaar om te eten.
- C. Als je het in de koelkast wilt bewaren, blijft het een week goed.

HET is een bijzonder recept, bij kaas is het erg lekker. Of bij gegrillde HALLOUMI. Gember heeft een warm aroma. En kurkuma-longa is erg gezond. Het grappige is, dat als je er het sap bij doet, het geheel roze gekleurd wordt. Mooi om te zien. Ook bij kool, spinazie en chappati's smaakt dit recept prima.

Hoeveel peper je er bij wilt doen, ligt aan je eigen smaak. De ene houdt van goed pittig, een ander heeft het liever wat milder. Veel plezier van je eigen tafelzuur !

☺ Tienieke.

