

### Ingrediënten

- 250 gr. bio aardpeer
- 200 gr. bio raap
- 300 gr. bio wortel
- 350 gr. bio pompoen
- 550 gr. bio courget
- 400 gr. bio knolselder
- sap van ½ bio citroen
- 130 gr. bio ui
- 70 gr. bio grof zeezout (vb. sel de Guérande)
- ½ liter water
- ½ liter bio appelazijn
- 500 gr. bio rietsuiker
- 4 bio steranijs
- 1 bio kaneelstokje
- 1 tl. bio venkelzaadjes
- 6 bio geplette groene kardemonpeulen
- 1 el. bio zwarte peperbollen

### Bereiding

- De groenten kuisen, wassen, eventueel schillen en in een mirepoix (dobbelseentjes) snijden.
- De gesneden knolselder even laten weken in water met citroensap om verkleuring tegen te gaan.
- Alles goed mengen met het zeezout en een nachtje koel laten marinieren in het zout.
- Dan alles goed spoelen en laten uitlekken.
- Terwijl het water opkoken met de azijn, de suiker en de kruiden. Hou ongeveer 100 gr. suiker apart.
- Giet dit kooknat over de groenten en laat weer een nacht rusten.
- Alles opkoken, de rest van de suiker erbij en in grondig schoongemaakte steriliseerbokalen gieten.
- Minstens 2 weken koel laten rusten alvorens te openen.



## WINTERGROENTEN IN ZOET-ZUUR



### Ingrediënten

- 4 struise bio aardappelen (liefst bloemig)
- 1 kleine bio savooikool (groene kool)
- 1 bio sjalotje
- Bio boter
- 1 bio eigeel
- Verse bio nootmuskaat
- 1 tl. bio mosterdzaadjes
- 1 tl. bio venkelzaadjes
- Bio melk
- Bio grof zeezout

### Bereiding

- Schil de aardappelen, snij een aantal keren door en kook in licht gezouten water tot ze gaar zijn.
- Afgieten en nog even opbloemen (drogen) op het vuur.
- Haal een 6-tal malse blaadjes van de savooikool, wassen, droogdepenn en de nerven verwijderen.
- De mosterd- en venkelzaadjes even opwarmen in een klontje boter,
- Vervolgens de in reepjes gesneden savooikool en het fijngesneden sjalotje toevoegen. Nog even laten stoven.
- Plet ondertussen de aardappelen, meng de eidooier eronder en daarna de aangestookte savooikolen.
- Eventueel een beetje smeugiger maken met melk.
- Kruiden met vers geraspte muskaatnoot, peper van de molen en voor het serveren even overstrooien met het zeezout.

## STOEMP MET SAVOOIKOOL