

Gepekelde Blomkool:

3 Koppie blomkool 'blommetjies' gebreek van die blomkool af
1 knoffelhuisie fyngeskap of gepars
1 eetlepel komynsade
3-4 peperkorrels
1 lourierblaar
2 eetlepels seesout
gefiltreerde water

P | I

Gebruik 'n groot glasfles wat goed uitgewas is en mikrogolf die vles vir 5 minute.

Prop die gewaste blomkool blommetjies so dig as moontlik in die glasfles.

Meng al die ander bestandele en voeg net 'n bietjie water by om die sout op te los. Gooi hierdie mengsel in die glasvles vol blomkool en vul dan die houër met gefiltreerde water sodat die blomkool heeltemal bedek is.

Laat staan bedek met 'n lappie en rekkie of die deksel net liggies opgedraai vir 4 - 5 dae op 'n koel plek in die huis.

Sit nou die fles in die yskas en geniet jou gepekelde blomkool saam met slaai of koue vleis.

Indien die blommetjies nie bedek is met water, sal dit 'n snaakse kleur kry en sleg ruik - moet dit nie eet nie - skep dan uit en verwyder en sorg dat die res van die blommetjies goed onder die water is. Indien die blomkool 'n snaakse kleur kry of sleg ruik na die 4 dae, veral die blommetjie