Rettich zoetzuur

Wat heb je nodig

600 gram rettich
150 gram suiker
150 ml azijn
150 ml water

2 laurier blaadjes
1 stukje steranijs

1 grote glazen pot met deksel
(schoongemaakt in de vaatwasser)

Schenk het water in een pan.
Schenk de azijn erbij.
Doe de suiker er ook bij.

Doe de laurierblaadjes in de pan.
Doe de steranijs erbij.
Zet de pan op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.

Roer tot de suiker is opgelost.
Breng het aan de kook.
Zet de kookplaat uit als het kookt.

Zet de pan op een onderzetter op het werkblad.
Laat het afkoelen tot het lauw warm is.
Snijd de uiteinden van de rettich af.
Schil de rettich.

Rasp de rettich op de fijne rasp.
Zet de schone pot op het werkblad.
Schep de rettich in de pot.

Haal de laurierblaadjes en de sterrenanijs uit de pan.
Schenk het lauwe azijnmengsel in de pot en doe het deksel erop.
Laat het afkoelen en zet de pot in de koelkast.
Je kunt het 2 weken bewaren in de koelkast.