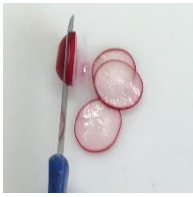
Radijsjes inmaken

Wat heb je nodig

1 bosje radijs
2 teentjes knoflook
150 ml natuurazijn
150 ml water
1½ theelepel zout
3 theelepels honing

Grote glazen pot met deksel
(schoongemaakt in de vaatwasser)



Was de radijsjes onder de koude kraan.
Laat ze uitlekken in een vergiet.
Snijd de uiteinden van de radijsjes af.
Snijd de radijsjes in dunne plakjes.

Snijd de uiteinden van de knoflook teentjes af.
Pel de knoflookteentjes.

Doe de azijn in een pan.
Schenk het water erbij.
Doe het zout en de honing er ook bij.

Zet de pan op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Laat het zout en de honing al roerend oplossen.
Als het bijna kookt, de kookplaat uitzetten.

Zet de glazen pot op een snijplank.
Schep de plakjes radijs in de pot.
Doe de teentjes knoflook erbij.

Schenk de warme azijn bij de radijsjes.
Doe het deksel op de pot en laat het volledig afkoelen.
Zet de pot dan in de koelkast.
Na 24 uur kun je de radijsjes gebruiken.