Bijgerechten / Mexico

Snelle ingelegde jalapeños

Azijn-heldere, zacht vurige ingelegde jalapeños, klaar in 30 minuten - knapperige, olijfgroene ringen die de rijkdom doorbreken en langer meegaan dan welke pot dan ook die je in de winkel kunt kopen.

Tijd 30 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Verse jalapeños, gesneden in ringen van 6 mm
- ☐ 60 delen Witte wijnazijn (5% zuurgraad)
- ☐ 60 delen Gefilterd water
- ☐ 8 delen Witte suiker
- ☐ 6 delen Fijn niet-gejodeerd zout
- ☐ 4 delen Knoflookteentjes, gebroken
- ☐ 2 delen Zwarte peperkorrels, heel
- ☐ 1 delen gedroogde Mexicaanse oregano

Zo maak je het.

01 Meng de azijn, het water, de suiker en het zout in een kleine pan. Breng op middelhoog vuur aan de kook, roer tot de suiker en het zout volledig zijn opgelost. Haal van het vuur zodra de pekel helder is; kook niet hard en laat het niet inkoken, omdat dit de zuurgraad op een onvoorspelbare manier concentreert.

02 Steriliseer een of twee glazen potten met kokend water en laat ze ondersteboven uitlekken. Verpak de jalapeñoringen stevig in de warme potten en stop er de gebroken knoflook, peperkorrels en oregano doorheen. Druk stevig aan om de dichtheid te maximaliseren; de jalapeños zullen iets zachter worden in de pekel en je wilt ze verpakt hebben.

03 Giet de warme pekel over de verpakte jalapeños tot ze volledig onder water staan, met een vrije ruimte van 1 cm boven de pekel. Tik zachtjes met de pot op het aanrecht om eventuele opgesloten luchtbellen los te laten. Als jalapeños boven de pekel drijven, verzwaar ze dan met een klein hersluitbaar zakje gevuld met pekel.

04 Laat de pot afkoelen tot kamertemperatuur (ongeveer 15 minuten), sluit hem af met een deksel en zet hem in de koelkast. De jalapeños zijn na 30 minuten eetbaar, maar zijn dramatisch lekkerder na 2 uur, zodra de pekel tot in het midden is doorgedrongen. Ze blijven maximaal 3 weken gekoeld bewaard.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / pickled-jalapenos