

pampoenpiekel



Pampoenpiekel is vandag nie meer so bekend nie, tog is dit 'n groot heerlikheid saam met sosaties, lamsboud, kouevleis, kaas of kerriekos. Hierdie resep word op Diemersdal gemaak waar Nic van Wyk die sjef is. Die piekel is dadelik reg om te eet en sal 'n maand in die yskas hou.

Die resep maak een groot fles of twee kleineres.

Jy het nodig:

.800g pampoen (botterskorsie kan ook gebruik word)

.15ml □ olie

.2 medium-uie, gekap

.'n 5cm-stuk vars gemmer, geskil en gekap

.1 brandrissie, gehalveer met die sade behou

.5ml fyn koljander

.5ml fyn komyn

.10ml □bruinmosterd-saad

.1 steranys

.2 kardamompeule

.10ml borrie

.groot knippie sout

.25ml mielieblom

.250g strooisuiker

.300ml wit druiweasyn of appelasyn

Só maak 'n mens:

Skil die pampoen en sny in 1,5cm-blokkies.

Kook die blokkies in kookwater tot vurkgaar.

Dit moet steeds ferm wees sodat dit die vorm behou. Dreineer.

Braai die uie, rissie en gemmer tot sag en die uie tot glaserig, maar nie bruin nie.

Gooi die fyn koljander, steranys, mosterdsaad, kardamom, borrie en sout by en braai vir sowat een minuut.

Strooi die mieliblom oor, roer deur en voeg dan die suiker by. Roer die asyn geleidelik by.

Laat stadig kook tot die sous verdik het (sowat 6 minute).

Roer die gaar pampoenblokkies liggies by tot goed warm.

Skep die piekel in warm, gesteriliseerde flesse en bedek.

Laat afkoel en plaas in yskas.