

Gemarineerde groentenschotel

Ingrediënten

- 2 aubergines
- 3 courgettes
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 4 tomaten
- 2 uien
- 4 citroenen
- 10 centiliter olijfolie
- 5 centiliter azijn
- 12 jeneverbessen
- zout
- peper

Werkwijze

1. Was de courgettes en de aubergines en snijd ze in hele kleine stukjes.
2. Ontvel de tomaten en snijd ze klein. Snijd de uien in kleine stukjes. Ontpit de paprika's en snijd ze heel fijn.
3. Verhit de azijn met de olie, de kruiden, de azijn en het citroensap en laat dit 10 minuten koken.
4. Voeg de groenten toe en laat dit tien minuten koken.

5. Laat het in de pan afkoelen, doe het over in een schaal en zet het 24 uur weg in de koelkast.
6. Laat de groenten uitlekken en serveer met koud vlees en brood.