

## Uien op Zuur (Siboyo den Pika)



200 ml. water

2-3 eetlepels natuur azijn

½ Madame Jeanette (of meer)

2-3 teentje knoflook, fijn gesneden

1-2 theelepel slaolie

zout naar smaak

2 fijn gesnipperde uien

Bereiding:

Snijdt de Madame Jeanette in stukjes. Meng al de ingrediënten samen. Maak een glazen pot met schroefdeksel goed schoon en bewaar de "Pika" erin. Voor een paar uurtjes laten intrekken. Dit wordt apart geserveerd bij vis gerechten, vlees en gestoofde schotels.

Gebruik wel handschoenen vanwege de Madame Jeanette.

Zelf gebruik ik meer Madame Jeanette's. Maar dat is persoonlijk en je moet er tegen kunnen. Zéér héét!!!!

Ook doe ik er zelf geen water bij en vul de glazenpot gewoon bij met natuurazijn.