

Pikliz

haitianischer Salat

Zutaten

- 1 halber kleiner Weisskabis
- 3-4 mittelgrosse Karotten
- 1 halbe rote Peperoni
- 1 halbe grüne Peperoni (Farbe spielt nicht so eine Rolle)
- 1 mittelgrosse Zwiebel in feinen Lamellen geschnitten
- 1-3 Chilischoten (4 oder mehr für die Abenteuerlustigen)
- 1 TL Salz
- weisser Essig oder Aceto balsamico bianco dolce oder Limettensaft

Optional: Knoblauch, Zitronensaft, Pfefferkörner, Nelken

Zubereitung

Das Gemüse fein raffeln. Salz und Essig oder Limettensaft hinzufügen, mind. 30 Minuten ziehen lassen. Fertig! Bon appétit!

Haltbarkeit: im Kühlschrank mehrere Tage

www.mda-haiti.ch | info@mda-haiti.ch



10 min



einfach



4 Personen

