

Atjar

Een atjar is een zuur (bij)gerecht van de Indonesische, de Indische en de Maleisische keuken. Er zijn verschillende categorieën atjars.

- De zure smaak kan door inmaak en gisting van de gebruikte groenten worden verkregen.
- Vaak wordt echter een atjar gemaakt met azijn, waaraan nog allerlei ingrediënten kunnen worden toegevoegd, zoals olie, zout, suiker en een keur aan Indische kruiden, met name koenjit (kurkuma) waardoor de atjar een gele kleur krijgt.
- Zijn er meerdere groenten gebruikt, dan spreekt men van atjar tjampoer; dit betekent "gemengd zuur".
- Atjars kunnen ook gemaakt zijn op basis van vlees, vis of eieren.

Groenten die voor een groententjar bruikbaar zijn zijn stevige soorten, zoals witte kool, wortel, ui en paprika, maar ook Chinese kool en komkommer.

Atjar wordt als bijgerecht gebruikt om de frisse smaak, die een contrast vormt met de vaak gekruide Indische gerechten. Dit wil niet zeggen dat atjar zelf ongekruid is. Een atjar kan zelfs van Spaanse pepers worden gemaakt en is dan scherp van smaak.

Hieronder het recept voor een simpele atjar, zoals bij de Chinees.

Ingrediënten

- 450 gram witte kool
- 50 gram wortel
- 300 milliliter azijn
- 150 milliliter water
- 75 gram suiker
- 2 theelepels kurkuma

Bereiden

Snijd de witte kool héél dun. Kant en klaar gesneden witte kool is hiervoor te dik gesneden.

Schrap de worteltjes schoon en snijd deze in plakjes. Snijd ze daarna in reepjes.

Doe de suiker, azijn, water en kurkuma in een pan en breng het geheel aan de kook. Voeg de kool en de wortel toe en kook dit 1 minuut.

Giet de kool af, vang het kookvocht op. Laat dit ongeveer 10 minuten afkoelen. (De kool moet even uit het warme vocht anders wordt de kool te gaar).

Doe het vocht er weer bij, roer goed door en laat het geheel afkoelen tot gebruik.

Tip

In een afgesloten jampot is deze atjar in de koelkast lang houdbaar.

Bron: <https://www.marionsrecepten.nl>

