**Zoetzure ingelegde rode ui**

Nodig:

3 grote rode uien, in dunne ringen gesneden

100 ml azijn

50 gram suiker

200 ml water

½ theelepel zeezout

1 theelepel mosterdzaad

½ theelepel zwarte peper, grof gemalen

Bereiding:

Pak het steelpannetje erbij en doe hier het water met de azijn en suiker in. Breng aan de kook en zorg dat de suiker helemaal opgelost is. Voeg het zout, de zwarte peper en het mosterdzaad toe, en de in dunne gesneden rode uienringen. Mix het geheel goed en schep het dan in je weckpot. Laat even afkoelen en bewaar in je koelkast.

Deze ingelegde ui is 2 weken houdbaar in de koelkast. Laat minimaal 30 minuten intrekken voor de beste smaak, maar een nacht is nog beter! Perfect om van tevoren te maken.