**Zoetzure rode ui**

Nodig:

1 grote rode ui (in dunne ringen)

100 milliliter appelazijn of witte-wijnazijn

2 eetlepels suiker

1 theelepel peperkorrels

1 theelepel jeneverbes

Bereiding:

Doe de rode ui in de pot. Voeg de azijn, suiker, 1 theelepel zout, 200 ml warm water, de peperkorrels en jeneverbessen toe. Sluit de pot af en schud een paar keer rustig op en neer. Laat minimaal 4 uur in de koelkast staan, het liefst een hele nacht.