

Rutabaga marine

Ingrédients

1 livre de rutabaga
sel au besoin
 $\frac{3}{4}$ de tasse de vinaigre
1 tasse d'eau
1 c. à thé de sel
2 ou 3 tranches de betterave

Préparation

- Peler et tailler les rutabagas en bâtonnets (utiliser un appareil pour tailler les pommes de terre en frites)
 - Les déposer dans une passoire, les saupoudrer de sel et laisser dégorger quelques heures
 - Rincer et égoutter
 - Faire chauffer l'eau, le vinaigre et les tranches de betteraves amener à ébullition
 - Déposer les bâtonnets de navet dans un pot à marinades, ajouter le liquide bouilli (enlever les betteraves)
 - Lorsque refroidi, mettre le couvercle et attendre au moins 4 jours avant d'utiliser
- <http://www.légumesduquebec.com/RutabagasRecettes.html>