

Inmaken: Courgette in zoetzuur

Ingrediënten

- 1 kilo courgette
- 2 grote uien
- 50 gr. zout
- 1/2 liter (natuur)azijn
- 350 gram kristalsuiker
- 3 theelepels mosterdzaad
- 3 theelepels kurkuma/geelwortel
- 1 thee­lepel dillezaad
- worteltjes
- 1 bos selderij, grof gesneden



Materialen

- Schone jampotten (uitgekookt)

Bereiden

-Was de courgettes en snijd het kontje en de kroon eraf. Snijd ze in de lengte door en verwijder de zaadlijsten. Snijd het in halve maantjes van niet meer dan een cm dik.

-Snij de uien in halve ringen.

-Meng de courgettes met de uien in een grote kom en strooi het zout erover. Hussel het geheel nog eens goed door en laat dit 2 uur staan.

-Schep de groenten in een vergiet, spoel ze goed af met koud water en laat het uitlekken.

-Breng in een grote pan de azijn, suiker, mosterdzaad, kurkuma en selderij aan de kook en laat 5 minuten op middelhoog vuur goed doorkoken.

-Schrap de worteltjes/ wassen en snij ze in stukjes.

-Dep nu alle groenten droog met keukenpapier.

-Schep de groenten in een schaal en schenk het suiker-azijnmengsel eroverheen. En laat het een nacht intrekken.

-Breng het geheel de volgende dag opnieuw weer aan de kook en laat het 5 minuten op laag vuur zachtjes doorkoken.

-Schep met een schuimschaaf de groenten uit de pan in de jampotten.

-Doe de deksel er goed op en zet ze op de kop tot ze redelijk afgekoeld zijn.