

Rode bessenzijn

Wat heb je nodig

500 gram rode bessen
1 liter blanke natuuraazijn
kristalsuiker

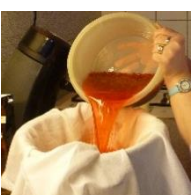
4 flesjes, gewassen in de vaatwasser
1 trechter, gewassen in de vaatwasser



Was de bessen in een vergiet en laat ze uitlekken.
Haal de bessen van de steeltjes (= rissen).
Doe de bessen in een grote schaal of kom.



Giet de azijn bij de bessen en roer het door elkaar.
De schaal afdekken en 1 week laten staan.
Het azijnmengsel, 2 keer per dag omroeren met een houten lepel.



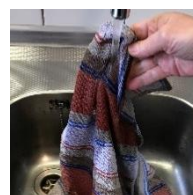
Zet een vergiet op een grote schaal.
Leg een schone, vochtige theedoek in het vergiet.
Giet het azijnmengsel in het vergiet en laat het uitlekken.



Meet de gezeefde azijn in een maatbeker.
Giet de azijn in een grote pan.
Voor 500 ml azijn, neem je 150 gram suiker.
Weeg de suiker die je nodig hebt en doe ze bij de azijn.



Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Als het kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.
Laat het 15 minuten heel zachtjes koken.
Af en toe roeren en zo nodig afschuimen.



Maak een keukendoek nat en wring hem uit.
Leg de keukendoek op de aanrecht en zet de flesjes erop.
Zet de trechter op een flesje.
Zet de kookplaat uit.



Giet de hete azijn in de flesjes.
Draai de doppen op de flesjes.
Deze azijn is tenminste 2 jaar houdbaar.
Je kunt deze azijn gebruiken in een dressing.