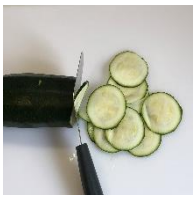
Courgette zoetzuur

Wat heb je nodig

500 gram courgettes	2 theelepels mosterdzaad
1 grote ui	2 theelepels kurkuma
500 ml blanke azijn	1 snufje zout
200 gram suiker	100 ml water

4 grote jampotten in vaatwasser gewassen



Was de courgettes en snijd de uiteinden er af.
Schaaf er dunne plakjes af met de kaasschaaf.
Pel de ui en snijd hem in heel dunne ringen.
Doe de courgette en de ui in een grote pan.

Doe de suiker en het zout bij de courgette in de pan.
Schenk de azijn en het water erbij.
Doe het mosterdzaad en de kurkuma en ook bij.

Roer alles goed door elkaar.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Breng het aan de kook.

Als het kookt, 2 minuten laten koken.
Zet de kookplaat uit.
Zet de pan op een onderzetter op het werkblad.
Laat het 2 uur staan om alles in te laten trekken.

Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Breng het opnieuw aan de kook.
Als het kookt, 2 minuten laten koken.
Zet de kookplaat uit en zet de pan op een onderzetter.

Leg een vochtige doek op het werkblad en zet de potten erop.
Schep de groente in de potten, bijna vol.
Schep het vocht in de potten, tot de rand vol.
Draai de deksels op de potten en zet ze op z'n kop.

Laat ze minstens 8 uur op z'n kop staan.
Zet ze rechtop en bewaar ze op een koele en donkere plaats.
Je kunt ze 1 jaar bewaren.
Lekker bij oosterse gerechten of op brood bij (oude) kaas.