

Meloenazijn

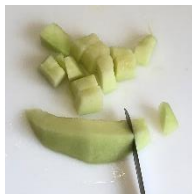
Wat heb je nodig

1 meloen
1 liter blanke natuuraazijn
kristalsuiker

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



Snijd de meloen door de helft.
Snijd de helften in vier stukken.
Haal de zaden eruit.



Haal de schil van de stukken meloen.
Snijd de meloen in kleine stukjes.
Doe de stukjes meloen in een grote schaal of kom.



Giet de azijn bij de meloen en roer het door elkaar.
Dek de schaal af en laat het 1 week staan.
Roer het azijnmengsel twee keer per dag om.
Doe dit 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 af 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.
Roer het goed door elkaar.



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 met een schuimspaan.



Zet de flesjes op een vochtige doek en zet de trechter op een flesje.
Giet de hete azijn in de flesjes en draai de doppen erop.
Deze azijn is tenminste 2 jaar houdbaar.
Je kunt deze azijn gebruiken in een dressing.