Zoetzuur snoep komkommers

Wat heb je nodig

400 gram snoep komkommers
350 ml azijn
100 gram suiker
125 ml water

1 theelepel dille
1 theelepel jeneverbessen
1 theelepel mosterdzaad

2 grote jampotten (gewassen in de vaatwasser)

Doe de komkommers in een vergiet.
Was ze onder de koude kraan.
Laat de komkommers uitlekken.

Doe de azijn en het water in een pan.
Doe de dille en het mosterdzaad erbij.
Doe de jeneverbessen er ook bij.

Doe de suiker ook in de pan.
Roer het door elkaar.
Zet de pan op de kookplaat.

Zet de kookplaat op de middelste stand.
Breng het aan de kook.
Als het kookt, 5 minuten laten koken op de laagste stand.
Snijd de komkommers in de lengte doormidden.

Doe de komkommers gelijk in de schone potten.
Leg een vochtige doek op het werkblad.
Zet de potten op de vochtige doek.

Roer door de azijn en zet de kookplaat uit.
Schep de warme azijn gelijk in de potten.
Vul de potten tot de rand met de azijn.

Draai de deksels op de potten en zet ze op z'n kop.
Laat de potten op z'n kop staan tot ze helemaal afgekoeld zijn.
Zet ze daarna 2 dagen in de koelkast.
Je kunt ze ongeopend 6 maanden bewaren.