Kruidenazijn

Wat heb je nodig

500 ml natuurazijn (blank)
1 sjalotje
1 teentje knoflook
1 takje tijm
3 cm gember (vers)

3 peperkorrels
2 kruidnagels
1 theelepel mosterdzaad
1 laurierblaadje

3 flesjes en 1 trechter (gewassen in de vaatwasser)

Was de tijm onder de koude kraan.
Laat het takje tijm drogen op keukenpapier.
Pel het sjalotje en snijd het door de helft.

Schil het stukje gember.
Snijd de uiteinden van het knoflookteentje.
Pel het knoflookteentje.

Neem een schone weckpot of grote jampot.
Doe de knoflook en het sjalotje in de weckpot.
Doe de gember en de peperkorrels erbij.
Doe de kruidnagels en het mosterdzaad er ook bij.

Doe het takje tijm in de weckpot.
Doe het laurierblaadje er ook bij.
Schenk de azijn in de weckpot.

Sluit de weckpot.
Zet de weckpot op een lichte plaats, niet in de volle zon.
Laat de weckpot 3 weken staan.
Let op, dat alles onder de azijn blijft staan.

Hang een zeef in een beslagkom en leg er een schone doek in.
Schenk de weckpot leeg in de zeef.
Laat het goed uitlekken.
Haal de zeef van de beslagkom.

Zet een trechter op een flesje.
Schenk de azijn in de flesjes.
Sluit de flesjes.
Op een koele donkere plaats, kun je deze azijn 1 jaar bewaren.