Courgette paprika zoetzuur

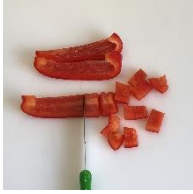
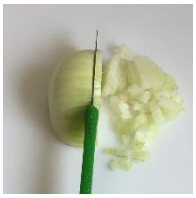
Wat heb je nodig

500 gram courgette
1 paprika
1 ui
500 ml natuurazijn
150 gram suiker
300 ml water
2 eetlepels zout
1 eetlepel mosterdzaad
2 theelepels kurkuma
1 theelepel dille (gedroogd)

3 grote (jam)potten, deksels en jamtrechter
(gewassen in de vaatwasser)

Was de courgettes en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de courgettes in de lengte doormidden.
Snijd de zaadlijsten eruit.
Snijd de courgettes in blokjes van 1,5 cm.

Doe de courgette blokjes in een schaal.
Schep het zout erover.
Schenk het water erbij en roer het door elkaar.
Dek de schaal af en zet het 3 uur in de koelkast.

Snijd de paprika door de helft en haal de zaden eruit.
Was de paprika en dep hem droog met keukenpapier.
Snijd de paprika in stukjes van 1,5 cm.
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.

Giet de courgette af in een zeef.
Spoel de courgette onder de koude kraan en laat even uitlekken.
Doe de courgette in een pan en schenk de azijn erbij.
Doe de suiker, het mosterdzaad, de kurkuma en de dille er ook bij.

Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Breng het aan de kook.
Doe de ui en de paprika bij de courgette in de pan.
Roer het goed door elkaar.

Breng het weer aan de kook.
Laat het 2 minuten zachtjes koken.
Zet de schone potten op een vochtige doek.
Zet de jamtrechter op een pot.

Zet de kookplaat uit.
Schep het courgettemengsel met vocht in de potten.
Draai de deksels op de potten en zet ze op z'n kop.
Laat ze minstens 8 uur op z'n kop staan.
Je kunt ze 1 jaar bewaren op een koele donkere plaats.