Komkommer zoetzuur

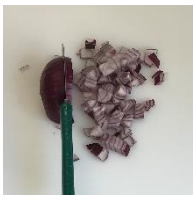
Wat heb je nodig

2 komkommers
1 rode ui
500 ml azijn
125 gram suiker

1 theelepel jeneverbessen
1 theelepel mosterdzaad
1 mespuntje zout

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

Was de komkommer en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de komkommers in de lengte doormidden.
Snijd iedere helft nog een keer doormidden.
Snijd de zaadlijsten uit de komkommer.



Snijd de komkommer in dunnen repen.
Snijd de repen in blokjes van 1.5 cm en doe ze in een schaal.
Pel de ui en snijd hem in stukjes.
Doe de ui ook in de schaal.

Schep de ui en de komkommer goed door elkaar.
Schenk de azijn in een pan.
Doe het zout erbij.

Doe de suiker bij de azijn in de pan.
Doe de jeneverbessen erbij.
Doe het mosterdzaad er ook bij.

Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Breng de azijn al roerend aan de kook.
Laat het nog 2 minuten zachtjes koken.
Zet de kookplaat uit.

Leg een vochtige doek op het werkblad.
Zet de schone potten op de vochtige doek.
Vul de potten met het komkommer-ui mengsel.

Schep de hete azijn in de potten, tot aan de rand.
Draai de deksels op de potten en zet ze op z'n kop.
Laat de potten minstens 12 uur op z'n kop staan.
Je kunt ze 1 jaar bewaren op een koele donkere plaats.