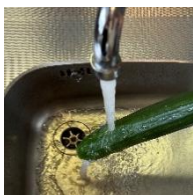


Zoetzure komkommer

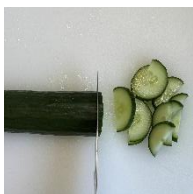
Wat heb je nodig

1 komkommer
1 rode ui
100 ml azijn
100 ml water

3 eetlepels suiker
1 theelepel citroensap
8 piment korrels
zwarte peper naar smaak



Was de komkommer onder de koude kraan.
Dep hem droog met keukenpapier.
Leg hem op een snijplank en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de komkommer in de lengte doormidden.



Snijd beide helften in dunne plakjes.
Doe de plakjes in een grote schaal of kom.



Pel de ui en snijd de uiteinden eraf.
Leg de ui op een snijplank.
Snijd de ui in dunne ringen.
Doe de ui bij de komkommer in de schaal.



Doe de azijn en het water in een mengkom.
Doe het citroensap en de suiker er ook bij.
Roer alles goed door elkaar.
Blijf roeren tot de suiker is opgelost.



Schenk het azijnmengsel in de schaal.
Strooi er zwarte peper over.
De komkommer en ui moeten net onder het vocht staan.
Zo niet, dan schenk je er nog wat water bij.



Dek de schaal af met plastic folie en zet het 1 nacht in de koelkast.
Scheep het zoetzuur in een schone afsluitbare pot of bakje.
Je kunt het enkele dagen bewaren in de koelkast.
Lekker bij onder andere: nasi, bami of broodje kip-kerrie.

