



Tafelzuur: ingelegde komkommer

Er zijn veel groenten die je heel makkelijk wat langer kunt bewaren door ze in te leggen in zuur: bijvoorbeeld pompoen, bloemkool, wortel, asperges, raapjes en natuurlijk komkommer.

Basisrecept pekewater

120 ml rijstazijn
1 el witte wijnazijn
360 ml heet water
5 el suiker
1 el plus 1 tl grof zeezout

uit: Zes seizoenen (Joshua Mcfadden)

Doe alles in een pan en roer tot de suiker en het zout zijn opgelost. Vul schone potten met de groenten en schenk het pekewater erop tot de groenten onderstaan. In de koelkast blijven de ingelegde groenten ca. twee maanden goed.

Begin na een dag al met proeven hoe de smaak zich ontwikkelt. Zo krijg je ervaring en weet je wanneer de groenten op hun best zijn.



Op voorraad

Als je een fles pekewater op voorraad hebt, hoef je de groenten alleen maar in stukjes te snijden en te overgieten met pekewater.

Koud of warm pekewater

Sommige groenten kun je gewoon met koud pekewater overgieten:

- Bieten
- Bleekselderij
- Bloemkool
- Komkommer
- Lente-ui
- Meiraapjes
- Worteltjes
- Radijs
- Sperziebonen
- Venkel
- Pompoen

Asperges worden het lekkerst als je ze met heet pekewater overgiet.

Variëren met kruiden

Afhankelijk van de groente die je gebruikt, kun je nog kruiden aan de pekewater toevoegen: bijvoorbeeld dille, knoflook, peper, tijm, korianderzaad, venkelzaad.

**eet
smake
lyk**