

Augurken inmaken – Homemade pickles

Recept van Kokenmetkennis.nl

Benodigdheden

- Steriele grote weckpotten van 1250ml

Ingredienten

- 2 kg augurken
- 125 g zout
- 500 ml witte wijnazijn
- 300 ml witte wijn
- 350 ml water
- 200 g suiker
- 6 g peperkorrels (2tl)
- 6 g korianderzaad (2tl)
- 3 g karwijzaad (1tl)
- 3 g anijszaad (1tl)
- 30 g verse dilletakjes



Werkwijze

- **Stap 1/** Snij grote augurken over de lengte in vieren. Kleine augurken kun je heel laten. Los 100 g van het zout op in 2 liter water en zet de augurken 24 uur in het zoute water (om te pekelen). Dek af. Giet ze af en spoel ze goed af met schoon water.
- **Stap 2/** Breng de azijn, witte wijn en water met de suiker en het zout tegen de kook.
- **Stap 3/** Verhit de peperkorrels, koriander-, karwij- en anijszaad in een steelpannetje (zonder olie of boter) tot de specerijen hun geur afgeven.
- **Stap 4/** Doe de augurken in 2 grote steriele* potten. Verdeel de takjes dille en specerijen ertussen.
- **Stap 5/** Laat het azijnmengsel koken en schenk het kokendheer op de met groenten gevulde potten. Zorg ervoor dat de groenten helemaal onder staan.