



## Zoetzuur van courgette

### Pekel

Voor deze pekkel heb ik de klassieke formule  
1/3 azijn, 1/3 suiker en 1/3 water gebruikt.  
(Maar meer suiker of azijn naar smaak kan ook.)

### Kruiden

kaneel en kruidnagel

### Bereiding

De courgette wassen, in de lengte doormidden snijden, en die helften weer doormidden. Nu kun je de zaadlijsten er makkelijk uitsnijden. De courgettes nu in schijfjes van ca. een halve centimeter snijden.

De plakjes met 2% zout vermengen (dus 500 gram courgette = 10 gram zout), een paar keer zachtjes doorkneden. Een aantal uren laten staan om zoveel mogelijk vocht eruit te laten zweten. Zo wordt de courgette knapperiger.

Het vocht eruit zeven of eruit drukken en de plakjes in schone potjes doen. Kaneelstokjes en kruidnagelen ertussen leggen.

De potjes tot de rand aanvullen met de pekkel en minimaal een week in de koelkast zetten om de smaak lekker te laten intrekken.

In de koelkast blijft dit wel een aantal weken goed, mits je de courgette er met een schone lepel uithaalt.

(recept van de uitgifte van 7 september 2024,  
op [de website](#) vind je de andere recepten)

