

3x Augurkenpickle

Basisbereiding

1. Was de augurken en snijd ze in de lengte in vier parten of in schijfjes.
2. Bestrooi ze met wat zout en hussel goed door elkaar. Laat ze minimaal een uur staan, zodat er vocht aan de augurken onttrokken wordt. Spoel ze af en droog ze met een schone theedoek.
3. Doe de partjes augurk zo strak mogelijk in een pot. Verdeel de kruiden en specerijen tussen de augurken.
4. Giet de pickleloeistof op de augurken in de pot, tot alles tot de pot gevuld is tot vlak onder de rand. Doe de deksel erop en laat minimaal 1 dag staan voor gebruik.

Augurkenpickle zuur

1. Gebruik de pickleloeistof van basisrecept 1.
2. Voeg peperkorrels, takjes dille, mosterdzaad en laurierblad toe aan de augurken.

Augurkenpickle zoetzuur

1. Gebruik de pickleloeistof van basisrecept 2.
2. Voeg peperkorrels, takjes dille, mosterdzaad en laurierblad toe aan de augurken.

Pittige zure augurken met rozemarijn

1. Gebruik de pickleloeistof van basisrecept 1.
2. Voeg rode peper, rozemarijn en laurierblad toe aan de augurken.

Wil je courgettes op deze manier inmaken? Haal dan bij het snijden ook de zaadlijst eruit.

Ook andere (harde) groenten kun je op deze manier pickelen. Denk bv. aan rode of witte kool (voeg dan een paar plakjes rode biet toe voor de kleur).

1 Basisrecept voor zuur

250 ml witte wijnazijn
250 ml water
1 tl zeezout

Roer in een maatbeker de azijn, het water en het zeezout door elkaar, en roer net zolang tot al het zout is opgelost.

2 Basisrecept voor zoetzuur

250 ml witte wijnazijn
250 ml water
80-100 gram suiker
1 tl zeezout

Verwarm de azijn, het water, de suiker en het zeezout en roer net zolang tot de suiker is opgelost.

Bewaren

In de koelkast tot zo'n 4 maanden houdbaar.

Wil je de potten langer en buiten de koelkast bewaren? Dan kun je ze eventueel 15 minuten wekken.

Andere geschikte kruiden

- Jeneverbessen
- Korianderzaad
- Venkelzaad
- Dillezaad