

KOMKOMMER

ingemaakt | zuur | pittig

Benodigheden

- 5 kleine glazen potten
- met deksels

Ingrediënten

- 3 komkommers
- 600 ml azijn
- 400 ml water
- 2el (20 gr) kristal suiker
- 2 tl (4 gr) zout
- 15 peperkorrels per pot

Bereidingstijd

45 minuten werk

2 uur afkoelen



Bereidingswijze

Snij de komkommers in dunne plakjes of gebruik een schaaaf.

Doe het water, de azijn, de suiker en het zout in een pan en laat het koken.

De in plakjes gesneden komkommer in een pot doen samen met 15 peperkorrels (groen, wit, zwart en roze) en volledig afvullen met het gekookte azijnwater.

Doe de deksel op de pot en zet deze op de kop en laat afkoelen.

De komkommers zijn zeker zes maanden houdbaar.

