

## Recept: Courgette zoetzuur

Courgettes zoet/zuur inmaken.



- 2,5 kg courgettes
- 3 middelgrote uien
- 120 gr. zout
- 1 liter azijn
- 800 gr. suiker
- 2 eetlepel mosterd of 1 theelepel mosterdpoeder
- 2 theelepel koenjit of kurkuma (geelwortelpoeder)
- 2 zakjes inmaakkruiden (Silvo of stel ze zelf samen)
- 1 á 2 rode paprika's

(het mooiste is een assortiment kleinere paprika's in verschillende kleuren)

De courgettes wassen en van de zaadlijsten ontdoen.

Snijd er dunne schijfjes van (evt. met behulp van keukenmachine of keukenschaaf) Wie van grof houdt, snijdt alles wat dikker.

Snijd ook de uien fijn en doe ze samen met de courgette in een grote schaal en bestrooi de massa (behoorlijk) met zout.

Laat het 2 uur staan, evt. ondertussen nog een keertje omscheppen.

Laat het mengsel hierna in een vergiet uitlekken en spoel het geheel goed af met koud water. Hierna nog even goed laten uitlekken.

Breng daarna de azijn, suiker, mosterd, koenjit of kurkuma en de inmaakkruiden aan de kook. Laat dit 3 minuten doorkoken (op een lage pit) en voeg dan de courgette, ui en de paprika toe. Laat dit als het eenmaal kookt, op laag vuur nog 10 minuten doorkoken.

Doe alles in goed schoongemaakte potten.

Vul de potten tot 2 cm tot onder de rand. Draai de potten goed dicht, keer ze later om en laat ze afkoelen.

Na 1 week kun je testen of het gelukt is en na een maand wordt de smaak alleen maar beter.

Lekker bij Indisch eten, vlees en BBQ. Èn gemaakt met Beemster streekproducten!