


**SMAAK
MAKERS**

INGELEGD

IN ZUUR

Ingelegde citroenen

 20 minuten

Zo'n pot ingemaakte citroenen is handig voor diverse gerechten uit het Midden-Oosten. Je maakt het heel makkelijk zelf.

DIT HEB JE NODIG:

- 7 citroenen
- grof zeezout
- 1 bosje tijm


MATERIAAL: glazen pot

ZO MAAK JE HET:

1. Boen de citroenen schoon (of gebruik biologische citroenen) en snijd 6 citroenen in dikke plakken.
2. Schep een laagje grof zeezout in een brandschone glazen pot en leg hier 1 takje tijm en een laag citroenplakken op.
3. Bestrooi met zeezout, 1 takje tijm en vervolg met nog een laag citroen.
4. Strooi weer wat zeezout erover en maak zo verder lagen met tijm en citroen.
5. Druk goed aan.
6. Pers de overige citroen uit en giet dit sap in de pot.
7. Vul eventueel aan met gekookt afgekoeld water tot alles onder staat.
8. Sluit de pot af en zet minimaal 1 maand voor gebruik weg op een koele en donkere plaats.
9. Bewaar eenmaal geopend tot circa 6 maanden in de koelkast.



Ingelegde gember

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g gemberwortel
- 100 g rietsuiker
- 200 ml rijstwijn

MATERIAAL: mandoline, weckpot

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de gember en snijd met een mandoline er dunne plakjes van.
2. Breng de suiker met de rijstwijn aan de kook.
3. Leg de plakjes gember in het vocht en zet het vuur uit.
4. Laat de gember afkoelen buiten de koelkast.



Ingelegde komkommer in 3 smaken

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 á 3 komkommers
- 750 ml azijn
- 250 ml water
- 2 el suiker
- ½ rode peper
- paar takjes dille

MATERIAAL: mandoline, 3 weckpotten

ZO MAAK JE HET:

1. Breng de azijn met het water en de suiker aan de kook.
2. Was de komkommers en snij ze in dunne plakjes. Verdeel ze over 3 schone gesteriliseerde potten.
3. Was de rode peper en snij deze in ringen en stop ze in één van de 3 potten.
4. Stop de takjes dille in een andere pot.
5. De derde pot laat je naturel.
6. Verdeel de vloeistof over de 3 potten.
7. Draai het deksel erop en zet ze op de kop.
8. Laat de ingemaakte komkommer iets afkoelen en zet het dan in de koelkast.

TIP: Je kunt de ingemaakte komkommer wel een aantal weken bewaren in de koelkast, mits je schone potten hebt gebruikt.



Ingelegde komkommer

🕒 30 minuten + 8 uur

Lekker als bijgerecht bij een pikante maaltijd: ingelegde komkommer. Tip: maak wat extra, want ingelegde komkommer is ook lekker op de boterham!

DIT HEB JE NODIG:

- 1 komkommer (gewassen)
- zeezout
- 100 ml witte wijnazijn
- 1 tl suiker
- ½ tl korianderzaad
- ½ tl peperkorrels
- 1 rode ui (in halve ringen)
- ½ citroen (rasp en sap)

MATERIAAL: mandoline of kaasschaaf, schone glazen pot

ZO MAAK JE HET:

1. Halveer de komkommer, verwijder de zaadlijsten en snijd in plakjes.
2. Bestrooi licht met zeezout.
3. Verwarm 150 ml water en witte wijnazijn met de suiker tot de suiker is opgelost.
4. Laat afkoelen.
5. Plet het korianderzaad en peperkorrels met de zijkant van een mes of in een vijzel.
6. Schep met de ui-ring en citroenrasp en sap door de komkommer.
7. Schep over in een grote schone afsluitbare pot en giet de afgekoelde marinade erover.
8. Als de komkommer nog niet onder staat, voeg dan nog een beetje water toe.
9. Sluit de pot en schud een beetje.
10. Laat minimaal 1 dag in de koelkast op smaak komen.

TIP: Lekker op een boterham met kaas, vis of vlees en bij een pikante maaltijd.



Ingelegde komkommers

🕒 10 minuten + 6 dagen

DIT HEB JE NODIG:

- 500 ml water
- 1 tl grof zeezout
- 2 teentjes knoflook
- 500 g stevige kleine (snack)kukkommers
- 100 ml witte wijnazijn
- laurierblaadjes (optioneel)
- dille (optioneel)
- groen pepertje (optioneel)

MATERIAAL: keukenmachine of staafmixer, weckpot of schone jampot met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm het water met het zout tot het zout opgelost is.
2. Laat iets afkoelen.
3. Pel de knoflook.
4. Vul een grote schone afsluitbare glazen pot met de kukkommers en de knoflook tot de pot zo goed als vol zit.
5. Voeg eventueel laurier, dille en/of een groen pepertje toe.
6. Schenk het zoutwater en de azijn in de pot.
7. Vul de pot tot de rand, maak indien nodig extra zoutwater.
8. Laat de pot met kukkommers circa 4 dagen in het raam of buiten staan zodat deze zonlicht krijgt om het fermentatie proces op gang te krijgen.
9. Zet de pot daarna 2 dagen in de koelkast.

TIP: Hou je van zeer knapperige kukkommertjes voeg dan in verhouding wat meer azijn toe, dan blijven de kukkommers steviger.



Ingelegde mango

🕒 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 3 teentjes knoflook
- 1 el verse gemberwortel
- 1 el gemalen komijn (djinten)
- 1 el gemalen koriander (ketoembar)
- 1 el grove mosterd
- 1 tl kurkuma
- 200 ml olie
- 2 mango's, in blokjes
- 1 rode peper
- 100 ml appelciderazijn



MATERIAAL: weckpot of schone jampot met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. In kom knoflook, gember, komijn, koriander, mosterd en kurkuma mengen.
2. In roestvrijstalen pan olie verwarmen.
3. Kruidenmengsel al omscheppend 2 minuten fruiten.
4. Mango, rode peper en azijn erdoor scheppen.
5. Mangomengsel 20 minuten met deksel op pan zachtjes verwarmen.
6. Mangomengsel op smaak brengen met zout.
7. Het mengsel overdoen in een pot en laten afkoelen.

Ingelegde paprika

🕒 15 minuten + 1 dag

DIT HEB JE NODIG:

- 2 oranje of gele/rode paprika's
- 100 ml azijn (eventueel iets extra)
- 50 ml water
- 50 ml citroensap (ongeveer 1 citroen)
- 3 el witte basterd suiker
- 1 el mosterdzaad
- 1 tl kruidenzout
- zwarte peper
- 1 rode peper en/of Madame Jeanette (optioneel)

MATERIAAL: gesteriliseerde weckpot

ZO MAAK JE HET:

1. Was de paprika's en snijd de paprika in gelijke plakken.
2. Gooi de pitjes en het groene gedeelte weg.
3. Voeg 100 ml azijn, 50 ml water, 3 el suiker, 50 ml citroensap (ongeveer 1 citroen), mosterdzaad en een theelepel kruidenzout toe.
4. Gebruik een handrasp om de rasp (schil) laag er af te halen en bij de pickles te doen.
5. Het is belangrijk dat de paprika's net onder 'water' staat (zo niet voeg je nog een heel klein beetje citroensap of azijn toe).
6. Meng dit goed door elkaar en doe het in een weckpot en laat voor een optimaal smaak resultaat dit minimaal een paar uur tot 1 nachtje in de koelkast staan, zodat de smaken goed kunnen intrekken en het suiker oplost.
7. Breng op smaak met (versgemalen) witte peper. Doe voor een extra 'frisse' smaak nog een plakje citroen in de weckpot erbij.



Ingelegde sinaasappels

 20 minuten + 1 maand

DIT HEB JE NODIG:

- 4 citroenen
- 5 biologische sinaasappels
- 200 g grof zeezout
- 2 kaneelstokjes
- 3 steranijs
- 2 tl korianderzaad

MATERIAAL: grote weckpot

ZO MAAK JE HET:


Steriliseer een weckpot zorgvuldig door deze circa 10 minuten in een pan met water uit te koken of door de weckpot in de vaat- wasser te wassen.

1. Pers de citroenen uit en houd het sap apart.
2. Boen de sinaasappels goed schoon onder de kraan en wrijf ze droog.
3. Snijd de sinaasappels vanaf de navel kruislings in en laat het onderste en bovenste gedeelte aan elkaar zitten.
4. Vul de sinaasappels met het zeezout, leg ze in de pot en druk ze stevig aan.
5. De sinaasappels moeten knus tegen elkaar komen te liggen.
6. Verdeel de rest van het zeezout, de kaneelstokjes, steranijs en korianderzaden over de pot.
7. Giet het citroensap erbij en vul eventueel aan met water zodat de sinaasappels volledig onderstaan.
8. Sluit de pot goed af en bewaar de sinaasappels minimaal 1 maand in de koelkast.
9. Op deze manier trekken de smaken het beste in en zullen de schillen zachter worden.
10. Schud de pot om de dag eventjes om.

TIP: Meng de fijngesneden schillen ook eens door taart- of koekdeeg



Ingelegde zoetzure rode ui

 15 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 4 rode uien
- 2 tenen knoflook
- 250 ml water (ongeveer)
- 250 ml witte azijn (ongeveer)
- 2 el honing of suiker
- peper en zout

MATERIAAL: mandoline, weckpot (500 – 600 ml)

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de rode uien in ringen en plaats deze in de pot.
2. Je kunt ook halve ringen maken.
3. Snijd de knoflook in dunne plakjes en voeg deze samen met de overige ingrediënten in een steelpannetje.
4. Verwarm dit nu tot het bijna kookt.
5. Giet de vloeistof bij de uien en sluit de deksel.
6. Na 30 minuten zijn de uien goed om te eten!

