



Zoetzure komkommer – Atjar ketimun

Komkommer in zoetzuur ken je ongetwijfeld. Atjar ketimun is de Indische variant ervan en is naast zoetzuur ook een beetje pittig door de rode peper. Het is een heerlijk gerecht om te serveren als onderdeel van een Indische rijsttafel of serveer

als bijgerecht bij een Hollandse maaltijd.

2 personen

⌚ 60 minuten

Dit heb je nodig:

- ✎ 1 komkommer
- ✎ 1 sjalot, in dunne halve ringen gesneden
- ✎ 1 rode peper, zaadjes verwijderd en in ringen gesneden
- ✎ 150 ml rijstazijn
- ✎ 100 ml water
- ✎ 2 tl suiker

Materiaal: schone weckpot met klemdeksel

Zo maak je het:

1. Snijd de komkommers in dunne plakjes en doe ze in een hittebestendige weckpot of kom.
2. Breng de azijn met het water, de suiker, sjalot en rode peper in een steelpannetje aan de kook tot de suiker is opgelost.
3. Giet het hete azijnmengsel over de komkommers en laat volledig afkoelen.
4. Bewaar de komkommers daarna tot gebruik in de koelkast.

BRON: [AI](#)



Selamat makan