

Zoetzuur van komkommer (atjar)

Ingrediënten

90 ml (rijst)azijn
4 eetlepels water
¼ tl zout
¼ tl gemalen zwarte peper
8 el palm- of bruine suiker
1 rode peper in fijne ringen gesneden
1 sjalotje, in fijne plakjes gesneden
2 middelgrote komkommers

Bereiding

1 - Meng de (rijst)azijn met 4 eetlepels water, het zout, de zwarte peper, suiker, rode peper en de sjalot.

Verhit het mengsel in een steelpan op middelhoog vuur en zet zodra het kookt het vuur uit.

Laat het ongeveer 5 minuten afkoelen.

2 - Snij de komkommer in de lengte door en daarna in gelijke dunne plakjes (Mandoline)

3 - Meng het met de komkommer en laat de smaken minimaal 20 minuten intrekken.

Bewaar de ingemaakte komkommer tot gebruik in een goed afsluitbare bak in de koelkast.

