

Courgettes in zoetzuur, een lekker bijgerecht

Courgettes, in de zomermaanden in overvloed te koop, in de winter nauwelijks. Een soort groente die eigenlijk overal bij past. Vaak zie je hele grote courgettes liggen in de winkel, maar ik zeg altijd, zoek de kleinere uit, want die hebben minder water in zich. Ieder jaar in de zomer maak ik een paar van deze potten klaar, dan is er weer genoeg voor de winter. Het is even wat werk maar leuk om te doen.

Voor 6-8 jampotten

Bereidingstijd: 3 uur (incl. wachttijd)

Wachttijd na wekken tot eten : minimaal 4 weken

Ingrediënten

- 1,5 kilo courgettes
- 2 a 3 uien
- 3 eetlepels zout
- 500 ml natuurazijn
- 100 gr suiker
- 2 theelepels kurkuma
- 3 theelepels mosterdzaad
- Water

Bereiding

Courgettes wassen, door de lengte doormidden snijden, de zaadlijsten eruit halen en vervolgens in blokjes snijden.

Uien in 1/2 ringen snijden.

Courgettes en uien in een kom doen, zout er doorheen doen en een paar uur laten staan.

Doe de courgettes en uien in een vergiet en spoel ze goed af zodat al het overtollige zout weg is.

Breng in n een grote pan de natuurazijn, suiker, kurkuma en mosterdzaad aan de kook.

Zodra dit kookt, voeg de courgettes en uien erbij en vul dit aan met warm water zodat het helemaal onder het vocht staan.

Dit 5-10 minuten rustig laten koken.

Vullen van de potten

Glazen potten: het beste is jampotjes, deze zijn niet te groot, niet te klein.

Goed met heet water schoonmaken.

Op z'n kop op een schone keukendoek wegzetten totdat de courgettes klaar zijn.

Vullen: 1 pot vullen met courgettes en aanvullen met vocht tot aan de bovenrand.

Ring van de deksel en de pot met alcohol (of een sterke jenever o.i.d. wat je nog in de kast hebt staan) met een stuk keukenpapier schoonvegen.

Deksel op de pot draaien.

Je hebt hiervoor vuurvaste handen nodig, gebruik anders

pannenlappen ter ondersteuning want het is heet !

Als de deksel op de pot zit, de pot op z'n kop op de keukendoek zetten.

Zo vul je alle potjes totdat de courgettes op zijn, waarschijnlijk houd je wat vocht over, dit kan je weggooien.

Alle potjes staan nu op z'n kop, rustig laten afkoelen. De volgende dag in de voorraadkast zetten.

(als een deksel bol staat, betekent dit dat de pot niet vacuum is gezogen. Dan moet je deze pot in de koelkast bewaren en als je eten).

Na ongeveer 4- 6 weken zijn de courgettes in zoetzuur lekker om te eten. Heerlijk bij de nasi of andere oosterse gerechten. Maar natuurlijk ook bij een echte Nederlandse maaltijd.