

ZUURGOED VAN KOMKOMMER EN RODE UI

Land: Surinaams

Maaltijd: Bijgerecht

Porties: 1 pot

Bereidingstijd: 15 minuten

INGREDIËNTEN VOOR 1 POT

- 1 komkommer
- 1 rode ui
- 200 ml water
- 250 ml azijn
- 2 el suiker
- 8 pimentkorrels
- 2 kruidnagels
- snufje zout
- 1 rode peper (optioneel)

WAT GA JE DOEN

Verwarm het water en de suiker in een klein pannetje tot de suiker is opgelost. Voeg dan de azijn toe en laat een beetje afkoelen.

Snijd ondertussen de komkommer in kleine halve maantjes en de rode ui in dunne ringen. Als je een rode peper gebruikt, snijd deze dan in dunne ringen.

Meng in een grote, afsluitbare (weck)pot alle ingrediënten goed door elkaar. Schud even goed. Bewaar het zuurgoed in de koelkast. Je kunt het hier een paar weken bewaren (gebruik wel steeds een schone lepel als je iets uit de pot haalt).