

HOF TER WEIJDE-

DE REKENINGEN VAN DE JOHANNIETERS



KOMKOMMERS INLEGGEN

Middeleeuwen

Groenten kun je langer houdbaar maken door ze “in te leggen”. Zout verhindert bederf van levensmiddelen. Ingelegde groenten zijn meestal in zout water gelegd. Het zout onttrekt vocht aan de groente. Het zout zorgt ervoor dat de slechte bacteriën hun werk niet meer kunnen doen.

Recept

- 1 grote komkommer
- 1 eetlepel zout (15 gram)
- 1 eetlepel suiker (15 gram)
- ½ kopje azijn
- kleine, afdekbare schaal, kom of pot
- 1 eetlepel peterselie (is niet echt nodig)
- vork, mes, lepel
- klein bord (dat in de schaal, kom of pot past) en iets zwaars

Was de komkommer goed. Zet de vork tegen de buitenkant van de komkommer en kras hem langs de komkommer naar beneden. Er komen nu diepe groeven in de komkommer. Doe dit aan alle kanten.

Snijd de komkommer in heel dunne schijfjes. Leg ze in de schaal, kom of pot. Bestrooi ze met zout, suiker en giet de azijn erover. Meng alles goed door elkaar. Leg nu het kleine bord omgekeerd op de komkommerschijven en zet daar iets zwaars op.

Laat alles een uur staan. Giet daarna het vocht af. Zet de schijfjes in de koelkast en laat ze twee tot drie uur koelen. Voor het serveren nog een keer afgieten. Strooi er wat peterselie over voor de versiering. Eet smakelijk!



Bron:

-365 nieuwe natuur- en scheikundeproefjes, uitgeverij Atrium.