



Komkommers



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Eén pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

	<p><small>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</small></p>
RECEPTUR	WERKWIJZE
<p>1 kg. komkommers 750 ml. gele azijn 140 gr. suiker 70 gr. geleisuiker 3 kleine laurierblaadjes 10 gekneusde peperkorrels 1 tl. mosterdzaad 1 tl. dille 1 klein Spaanse paper 2 jeneverbessen per pot 6 kruidnagels 1 stukje kaneelstok 1 dikke plak uienringen evt. zout Colorant /saffraan voor de kleur</p>	<p>Doe de azijn in een pan met de kruiden, kaneel, laurier, zout en ui. Laat dit mengsel trekken. los de suiker en de geleisuiker op in de kruidenazijn vlak voor dat deze in de potten gaat. Was de komkommers verwijder eventueel de zaadlijst en snij deze in plakken of stukken. Blancheer de komkommer 3 à 4 minuten. Verdeel de komkommer (niet af laten koelen!!!) over de potten en giet er het hete azijn mengesel over. De potten vullen tot de rand!!!</p> <p>TIP!</p> <p>Doe de komkommers in een pan en giet er kokend water op. Doe de komkommers in potten en voeg de gezeefde azijn toe. Verdeel de kruiden eet. over de pot(ten), als de komkommer niet onder het azijnmengsel staan, voeg dan wat blancheerkookvocht van de komkommers toe. Sluit potten en laat ze een week staan. (De potten heet sluiten. Door de warmte en het afkoelen ontstaat er een vacuum, waardoor de pot(ten) goed afsluiten.</p>

