

Courgettes in het zuur

	[Anne]	[2]	[3]	[4]
courgette	1 kg	2½ kg	1 l	2 kg
uien, gesnipperd	2 grote	3	2 grote	
zout	3 eetl	120 gr	60 gr	
water	½ l ijskoud			
azijn	½ l	1 l	½ l	1 l
suiker	250 gr	800 gr	250 gr	1 kg
kurkuma c.q. koenjit	2 theel	2 theel	1 theel	
dille	1 theel			
mosterdzaad	1 eetl		1 theel	
mosterd		2 eetl		
paprika rode/gele	1	1 à 2	1 optioneel	
inmaakkruiden		2 zakjes		
selderij, gesneden			1 eetl	
kruidnagels				6
kaneelstokjes				2

Algemeen: indien geen mosterdzaad of mosterd, de halve hoeveelheid mosterdpoeder gebruiken

[Anne:] Snijd de courgettes in de lengte door, verwijder de zaadlijsten en de rest in kleine blokjes. Doe water, zout, uisnippers en courgetteblokjes in een grote kom en laat drie uur in de koelkast staan. Af en toe omscheppen.

3 uur later



Eigen foto

Snijd de paprika in kleine blokjes. De kom uit de koelkast halen en het (zoute) water afgieten. Doe de courgetteblokjes en uisnippers met de azijn, suiker, kurkuma, dille, mosterdzaad en paprika in een pan en breng aan de kook. Breng een pan water aan de kook en doe daarin schone lege potjes met deksels. Dit is voor de definitieve ontsmetting.

Laat de courgette en andere ingrediënten een minuut of twee doorkoken.

Vis een potje en een deksel uit de andere pan en vul deze snel met het courgette et cetera. (Als u meer kleine potjes gebruikt even letten op de verhoudingen van de overige ingrediënten. Niet dat alle paprika in een ander potje zit.)

Deksel erop draaien. (Heet! Pas op voor uw handen. Eventueel een theedoek gebruiken.) Pot tien minuten omkeren, zodat de hete massa tegen de deksel komt. Hierdoor wordt die ene bacterie, die nog naar binnen dacht te glippen, door de hete massa ook geëlimineerd. [Is dit wel nodig? Conserveert zuur niet sowieso? Maar ja: *Better safe than sorry.*]

Laat twee weken staan voor gebruik.

Opmerkingen

[2] Gebruikt geen water en snijd de courgettes – zaadlijst verwijderd – in schijfjes. Gemengd met ui en zout twee uur “of zo” in een bak leggen. Af en toe omscheppen en spoelen en goed uit laten lekken. Vervolgens wordt azijn, suiker en kruiden aan de kook gebracht. Dit moet drie minuten doorkoken alvorens de courgette, ui en paprika in de pan gaat. Tien minuten doorkoken. Vervolgens in potten doen (zie Anne), na een week testen en (waarschijnlijk) lekker na een maand.

Wij van MergenMetz hebben onze bedenkingen bij tien minuten koken. Dat wordt courgettesoep.

[3] Meet de courgettes (stukjes of schijfjes) af in een litermaat. Zegt de ui, zout en courgettestukjes of -schijfjes direct te mengen, maar zullen we de ui eerst snipperen? Twee uur laten staan. Afspoelen en aan de kook brengen met de andere ingrediënten. Vijf minuten doorkoken en in potten doen (zie Anne).

[4] Halveert de courgettes, verwijdert ook de zaadlijsten maar snijd ze dan in dikke plakken. Kookt ze vervolgens in de azijn, tezamen met de kruidnagels en kaneelstokken gaar en glazig doch knapperig (2-4 minuten). Als de courgetteschijven goed zijn, eruit scheppen en in de potten doen. De azijn wat nakoken en vervolgens in de potten, tot aan de rand gieten. Het deksel erop draaien en 10 minuten op de kop zetten. Iemand anders voegt hier nog ½ citroen, 2 theel koenjit en 2 theel djahe (gememberpoeder) aan toe.

Tenslotte

Op Smulweb staat ook een recept dat vrijwel 100% met dat van Anne overeenkomt, doch daarin wordt ook een teentje knoflook, klein gesneden, meegenomen. Er zijn nog wel wat recepten te vinden. Met kerriepoeder in plaats van kurkuma. Of met een rood pepertje.



Eigen foto

19 juli 2009

Een paar dagen geleden ontving ik een e-mail van Anne. “Moet je maken,” schreef ze. En ze had het recept bijgesloten. Einde bericht. Zo gaat dat soms.

Vandaag heb ik wat lelijke courgettes verwerkt. 1,3 kg. Ik heb krap 200 gram ruwe rietsuiker gebruikt – meer suiker niet in huis. Ik heb de courgetteblokjes en uisnippers niet in gezouten water gelegd, maar gewoon gezouten, in een kom, in de koelkast. En daarna een paar keer gespoeld en afgegoten. Voor de rest het recept opgevolgd. Twee grotere potten gevuld en een beetje over.

En dat beetje smaakt al heerlijk! (Dus suikergehalte kan omlaag.)