

Soetsuur Ingelegte Komkommers

Die perfekte kombinasie - crunchy komkommers in n lekker soetsuur mosterd sous. Dis die geheime wapen vir burgers en boerie rolls.

Opbrenge:
4

Porsiegrootte:
250ml

Voorbereidengstyd:
30min

Kooktyd:
10min

Bestandele

1 groot komkommer (720 g)

1 groot wit ui (180 g)

4 knoffelhuisies

125 ml fyn sout

250 ml wit asyn

125 ml wit suiker

1 teelepel mosterdpoeier

1 teelepel borrie

1 teelepel droë tiemie

Metode

Stap 1

Sny die komkommer in dun skywe. Laai die gesnyde skywe in 'n groot bak met sout tussen die verskillende lae. Sit 'n paar ysblokkies bo-op en laat staan vir ten minste 1 uur.

Stap 2

Sny die ui en knoffel in dun skywe.

Stap 3

Vir die pekelsous, voeg die wit asyn, suiker, mosterdpoeier, borrie en tiemie in 'n kastrol. Bring tot kookpunt en roer totdat die suiker heeltemal opgelos is.

Stap 4

Dreineer die yswater van die komkommer. Pak die komkommer, uie en knoffel in lae in die bottels. Druk die bestanddele mooi vas om plek te maak.

Stap 5

Gooi die warm pekelsous oor die komkommers. Seël die bottels en draai hulle 'n paar keer om om seker te maak die sous versprei goed tussen al die lae.

Stap 6

Stoor die bottels onderstebo en laat dit vir ten minste twee dae staan voor gebruik.

Bron: Oom Stanley, Wesselsbron

