



import
export

keuken | **keramiek**

Groothandel
ook voor particulieren

www.keukenkeramiek.nl

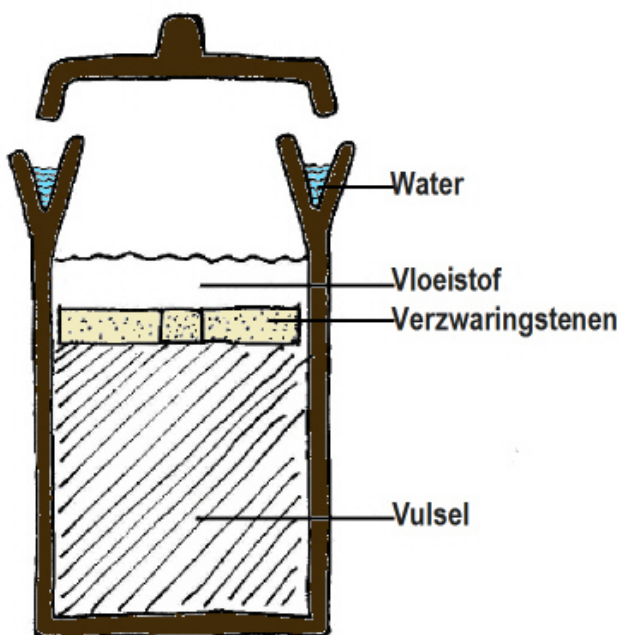
Recepten: augurken inmaken (zure bommen)

Zelf inmaken, ouderwets lekker!

Wist u dat door melkzuurgisting bewerkte groenten tegelijkertijd voeding en een geneesmiddel is?

De meeste groenten kun je fermenteren waardoor ze beter houdbaar worden en een andere, interessante smaak verkrijgen.

De fermentatie wordt verzorgd door melkzuurbacteriën die, in een omgeving zonder zuurstof, suikers uit de groenten omzetten in melkzuur (lactaat). Hierdoor worden de groenten zuur waardoor bederf door andere bacteriën geremd wordt. Voor een goede fermentatie zijn een aantal voorwaarden nodig: een relatief hoog zoutgehalte (5% op gewichtsbasis), niet al te hoge temperatuur (tot 18 graden), druk op de te zuren voedingsmiddelen en een goede afsluiting (zuurvrij milieu) zodat er geen zuurstof bij kan komen (waterslot - zie tekening hieronder).



Ingrediënten:

- Ingrediënten voor 1 pot van 6 liter
- 4 kg verse augurken
- Enige uien, aangepast aan de afmetingen van de augurken
- Knoflook
- Tomaten
- 1-2 eetlepels mosterdzaad
- 1-2 eetlepels koriander
- 5-6 laurierbladeren
- Dille-bloesem, mierikswortel, dragon
- 25 gram zout per liter water

Bereiding

Schrob de pot en deksel goed schoon met soda en warm (geen kokend heet water gebruiken bij keramiek potten i.v.m. haarscheurtjes in de glazuur – bij stenen potten kunt u wel gerust kokend water gebruiken) en spoel ze goed uit.

De augurken voor het inmaken moeten van middelmatige grootte en stevig zijn. Schrob de augurken goed schoon onder stromend water. Het verdient aanbeveling de augurken met een naald of mes met een spitse punt te prikken zodat uitwisseling van vloeistof beter kan plaatsvinden. Grotere augurken worden in stukken gesneden.

Leg vervolgens de augurken met de kruiden stevig op elkaar in de inmaakpot.

Vul de pot met zout water. Indien mogelijk legt u bovenop enige grote en schone (kool)bladeren. Verzwaar dit met uw set verzwarengstenen. De augurken moeten onder de vloeistof blijven. Giet water in de waterrand en doe de deksel op de pot. Deze is hiermee luchtdicht afgesloten.

Zet de pot ongeveer 10 dagen op kamertemperatuur. Daarna zet u het koud weg.

Augurken zijn na 14 dagen tot **hooguit 3 weken** klaar.

!!!! Houd de waterrand goed in de gaten en vul de waterrand zo nodig bij.

!!!! Zet een stenen pot nooit op een koude betonnen keldervloer. Zet er bv een plankje onder!

Smakelijk eten toegewenst.

Voor meer en uitgebreide informatie bezoek onze website: [HTTPS://WWW.KEUKENKERAMIEK.NL](https://www.keukenkeramiek.nl)

TEAM KEUKENKERAMIEK