

Ingemaakte komkommers

benodigdheden

3 grote komkommers
1 fles azijn
 $\frac{1}{2}$ (azijn fles) water
3 afgestroken el kerry
1 tl zwarte peper
3 laurier blaadjes
1 ui in ringen gesneden
3 ons suiker
1 rode paprika



Bereiding

Komkommers wassen en in plakken van ca $\frac{1}{2}$ cm snijden.

Daarna pl/min 3 uur in zout water zetten.

Azijn, water, kerry, peper, laurierblad, ui, suiker mengen.

Doe de komkommers, de ui en de in repen gesneden paprika erbij in een pan.

Zet het geheel op het vuur, zodra het aan de kook is afzetten.

Het geheel af laten koelen en over doen in glazen (wek)potten

Voor het gebruik de potten even onderdompelen in heet gekookt water.

In goed afgesloten potten in de koelkast kunnen de komkommers enige maanden goed blijven.

Let op: bij voorkeur een schone plastic vork gebruiken wanneer u iets uit de pot haalt.

Lekker bij oosterse gerecht, vleeswaren e.d