



Recept courgettes op zoetzuur

laatst bewerkt op: 26 augustus 2010

- 500 gram courgettes;
- 1 grote ui;
- 1½ theelepel mosterdzaad;
- 1½ theelepel koenjit;
- 2½ dl. witte azijn;
- 1 dl. water;
- 150 gram suiker;
- beetje zout.

Courgettes en ui in dunne plakjes schaven (bijvoorbeeld met kaasschaaf). Azijn en kruiden erbij doen en vervolgens twee minuten laten koken.

Pan van het vuur nemen, vervolgens twee uur laten trekken dan weer twee minuten doorkoken. In potjes doen en op de kop zetten.