

Snelle zoetzure komkommer / Quick sweet & sour cucumber pickle



Boodschappenlijst

1 grote komkommer

120 ml appelazijn

1 theelepel fijne suiker

1 theelepel zeezout

1/4 theelepel versgemalen zwarte peper

Zo maak je snelle zoetzure komkommer

Was de komkommer grondig, maar schil hem niet.

Schaaf de komkommer in dunne plakjes.

Doe de azijn, suiker, zout en peper in een kom.

Doe de komkommer er bij en schep alles voorzichtig doorelkaar.

Verhuis alles naar een afsluitbare pot en doe hem dicht.

Zet de snelle komkommer een dag of wat in de koelkast zodat de smaken kunnen mengen.

Laat de zoetzure komkommer in de koelkast staan tot je gaat eten

Snelle zoetzure komkommer / Quick sweet & sour cucumber pickle



Shopping list

- 1 large cucumber, thinly sliced
- 120 ml apple cider vinegar
- 1 teaspoon caster sugar
- 1 teaspoon sea salt
- 1/4 teaspoon freshly ground black pepper

How to make the quick sweet & sour cucumber pickle.

Wash the cucumber thoroughly but do not peel it.

Slice the cucumber thinly.

Combine the cucumber, vinegar, sugar, salt and cayenne pepper in a glass or ceramic bowl.

Then transfer cucumber slices and dressing to a closable jar and cover it.

Place the quick cucumber pickle in the fridge for a day or so for the flavours to blend.

Leave the pickled cucumber in the refrigerator until you are ready to serve