

ZOETZURE COURGETTES

Het onderstaande in grote pan doen en dan 1 nacht laten staan :

4 kopjes in blokjes gesneden courgettes (420 gram)

1 kopje gesneden uien (120 gram)

½ kopje zout (110 gram)

Water

's Morgens afgieten en het zout er goed afspoelen. Vervolgens uit laten lekken.

Courgettes- uienmengsel weer terug in de pan + 2 kopjes witte azijn + 1 kopje suiker
+ ½ theelepel koenjit (kurkuma) + 1 theelepel mosterdpoeder.

Alles even laten doorkoken en heet in de potjes doen. Tot de rand vullen.

