

Zoetzure ui & komkommer / Sweet & sour pickled onion and cucumber



Boodschappenlijst

1 grote komkommer, dun geschaafd

2-3 rode uien, dun geschaafd

120 ml appelazijn

1 theelepel fijne suiker

$\frac{1}{2}$ theelepel zeezout

$\frac{1}{4}$ theelepel versgemalen zwarte peper

Zo maak je snelle zoetzure komkommer

Was de komkommer grondig, schil hem niet maar schaaft de komkommer in dunne schijfjes.

Pel en schaaft de uien dun en maak er ringen van, doe ui en komkommer in een grote kom.

Roer de azijn met de suiker in een glas en los zo de suiker op.

Voeg er het zout en de peper aan toe en giet het in de kom met de groenten.

Schep alles voorzichtig doorelkaar en verhuis alles naar een goed afsluitbare pot.

Zet het zoetzuur minstens 1 dag in de ijskast zodat de smaken kunnen blenden.

Laat de zoetzure ui en komkommer in de ijskast staan tot je het gaat eten

Zoetzure ui & komkommer / Sweet & sour pickled onion and cucumber



Shopping list

1 large cucumber, thinly sliced

2 or 3 red onions, thinly sliced

120 ml apple cider vinegar

1 teaspoon caster sugar

$\frac{1}{2}$ teaspoon sea salt

$\frac{1}{4}$ teaspoon freshly ground black pepper

How to make the sweet and sour pickled onion cucumber

Wash the cucumber thoroughly, do not peel it but shave the cucumber into thin slices.

Peel and shave the onions thinly and make rings, put onion and cucumber in a large bowl.

Mix the vinegar with the sugar in a glass and dissolve the sugar.

Add the salt and pepper and pour it into the bowl with the vegetables.

Mix everything carefully and move everything to a well-sealable jar.

Put the jar in the refrigerator for at least 1 day so that the flavors can blend.

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