

# Courgette in het zoet zuur

Recept van Anneke.

Benodigheden:

- 1 kg Courgette (schoon)
- 2 grote uien
- 1 grote paprika
- 3 afgestreken eetlepels zout
- 5 dl koud water
- 5 dl witte tafelaazijn
- 250 gram kristalsuiker
- 2 volle eetlepels kurkuma
- 2 theelepels dille
- 1 eetlepel mosterdzaad



Courgette schoonmaken en in stukken snijden  
uien en de paprika in kleine stukjes snijden  
alles in een pan doen en er het zout en het koude water bijdoen  
dit alles voor minimaal 3 uur in de koelkast zetten  
daarna afgieten  
azijn, suiker, kurkuma, dille en het mosterdzaad er bij doen en alles onder zetten  
met het azijn  
op het vuur zetten en 2 minuten laten koken  
daarna in de potten doen en 5 minuten onderste boven laten staan

1 week tot 10 dagen laten staan om te rusten  
dit zijn ongeveer 5 potten