



## Quick Pickles

Onderstaande recepten zijn voor wat ze in Amerika “koelkast-zoetzuur” noemen. Snel klaar, het kan in een gewone pot, en is in de koelkast enkele weken tot een paar maanden houdbaar. Hoe lang precies is afhankelijk van de hoeveelheid azijn die je gebruikt hebt – maar bij mij thuis zijn ze meestal na een week of twee echt wel op.

De basisbereidingswijze is doodsimpel.

- Maak het azijnmengsel, en breng op smaak met zout en suiker.
- Snij de groente klein, kook eventueel even mee en doe het in een schone pot.
- Voeg smaakgevers toe.
- Giet het kokende vocht over de groente in de pot.

Dit is dus een duidelijk ander proces dan geweekt of gesteriliseerd zoetzuur, of de traditionele melkzuurgefermenteerde groente-conserven zoals zuurkool.

## Pekelvocht: azijnmengsel

Het pekelvocht is een mengsel van azijn, water, zout en suiker. De azijn kan in principe iedere soort zijn, maar omdat je smaakmakers toevoegt is gewone witte (inmaak-)azijn prima. Ik gebruik een gelijke hoeveelheid azijn en water, maar iets meer azijn kan ook. Zout en suiker is een kwestie van proeven.

Water is water, zout is zout – of grijs zeezout, als dat je ding is. Suiker is interessanter. Rietsuiker kan, oerzoet en honing ook, maar dat geeft allemaal wel kleur en smaak af, dus ik gebruik het liefst gewone (biologische) kristalsuiker. Ik denk dan maar dat de hoeveelheid suiker die je uiteindelijk per maaltijd binnenkrijgt uiteindelijk vrij beperkt is.

Chefkok Jonathan Karpathios geeft in zijn boek *Echt eten* een recept waarbij hij op 100 ml water en 100 ml azijn 100 gram suiker gebruikt. Ik gebruik meestal 25 gram suiker op dezelfde hoeveelheden vocht. Conclusie: alles mag, proef en kijk wat je lekker vindt!

Zout: begin met een flinke theelepel, en ga dan proeven. Als het vocht de smaak heeft die je van je zoetzuur verwacht, dan is het goed.

## De groente

Zoetzuur kun je maken met alle soorten hardere groenten: uien, bloemkool, komkommer, paprika, radijs, rettish, wortels, courgette, tomaatjes, enzovoorts.

Snij de groente klein. Echt harde groente zoals wortels of radijsjes kun je heel klein snijden (zelfs raspen), andere groenten kun je in grotere stukjes snijden. Eenhapporties vind ik handig, maar groter kan ook: denk aan zure bommen. Ze moeten dan wel iets langer staan voor je echt “gepickeld” zijn.

Je kunt meerdere soorten groenten combineren, maar let dan op kleur. Dingen als rode uien, radijsjes en paarse wortels kleuren de hele inhoud van de pot roze.

Voor de meeste groente (behalve komkommer en tomaatjes enzo) is het lekker als je ze een minuutje of wat meekookt in het azijnmengsel.



## Smaakgevers

Hier kun je natuurlijk helemaal los gaan. Traditioneel zijn dille, knoflook, korianderzaad, mosterdzaad, peperkorrels en laurier – maar ook andere specerijen zijn lekker. Verse munt, basilicum, selderij, of steranijs, kardemom, za'atar... the sky is the limit.

Je kunt de smaakgevers laten meetrekken in het azijnmengsel, maar je kunt ze ook direct met de rauwe of gekookte groente in de pot scheppen.

## Recepten

### Komkommers met dille

Een traditionele combinatie. Doe in plakjes gesneden komkommer rauw in een pot, met wat verse of gedroogde & een half teentje geplette knoflook. Overgieten met kokend azijnmengsel.

### Spicy uitjes

Voor iedereen die houdt van hitte. Snij een ui in halve ringen. Breng het azijnmengsel aan de kook. Doe chiliflakes, geplette knoflook en tijm & de uien bij het azijnmengsel en kook alles een paar minuten door. Schep nu de uien in een pot, breng het vocht weer aan de kook en giet het bij de uien.

### Zoetzure bloemkool

Alleen al voor het mooi wil je deze maken. Snij bloemkool in miniroosjes, paprika in reepjes en bosui in ringetjes. Breng het azijnmengsel aan de kook met mosterdzaad, korianderzaad, komijnzaad, wat peperkorrels en een mespunt kurkuma. Laat de bloemkool heel even meekoken. Schep de bloemkool, de rauwe paprika en de bosui in de pot. Breng het vocht weer aan de kook en giet het bij de groenten.

### Bread 'n butter pickles

Deze combinatie vinden ze in Amerika zo lekker dat hij verder zo op droog brood kan. Snij komkommer in plakjes, en ui in ringen. Breng het azijnmengsel aan de kook met mosterdzaadjes en een mespuntje kurkuma. De meeste recepten vragen ook om selderijzaad, maar die kan ook vervangen worden door selderijblad en –stengel. Laat de ui even meekoken met het azijnmengsel.

Doe de komkommer rauw in een pot, maak laagjes met ui en wat selderij. Overgieten met kokend azijnmengsel.

### Russische ui met karwijzaad

Snij een ui in halve ringen. Breng het azijnmengsel aan de kook. Doe dillezaad, karwijzaad & de uien bij het azijnmengsel en kook alles een paar minuten door. Schep nu de uien in een pot, breng het vocht weer aan de kook en giet het bij de uien.