



## Recept

### Komkommer op mostersaus

#### Benodigdheden;

1 kg komkommers

60 gr. zout

60 gr. suiker

$\frac{1}{2}$  liter azijn

$\frac{1}{2}$  liter koud water

1 EL mosterd

$\frac{1}{2}$  EL kerry

1 dessertl. gemberpoeder

1 zakje inmaakkruiden/ of 1 EL inmaakpoeder

1 EL bloem

#### Bereidingswijze;

Boen de komkommers schoon en deel ze in 4-en.

Schraap de pitten eruit met een lepel en snij het in partjes.

Meng de komkommer met het zout en azijn en laat het ong. 2 uur staan.

Na twee uur de komkommers afspoelen.

Water met suiker en alle kruiden mengen en op het vuur aan de kook brengen en dan zachtjes laten trekken. Pan van het vuur halen en zeef de inhoud. Maak een bloempapje en voeg dit bij de saus. Komkommers erbij en aan de kookbrengen. Laat dit 5 minuten pruttelen. Komkommer met saus heet in de potjes doen en op de kop zetten. Vul de potjes goed vol.