**Komkommers opleggen (Ronald)**

Er zijn veel komkommers blijkbaar, buiten komkommersoep of rauw in een sla is er nog een variant die lekker en makkelijk te maken is, je kan het bij sla gebruiken maar ook als bijgerechtje bij bv. een kaasplankje als afwisseling.

Mijn moeder maakte dat regelmatig in de zomer en dat gaf een frisse smaak aan de komkommer, ik was toen 10 jaar zo’n 57 jaar geleden dus, het is dus zeker geen nieuw bij gerechtje.

Benodigdheden:

* 1 komkommer
* 1 teentje look
* peper en zout
* gewone azijn
* suiker

Werkwijze:

- was indien nodig de komkommer (misschien om het stof er wat af te doen)

- Snij de komkommer in flinterdunne plakjes (ik gebruik daarvoor een mandoline) het moeten dus van die dunne slappe komkommer schijfjes worden.

- Doe de komkommer in een bokaal (of verdeel hem over enkele bokalen met deksel)

- Pers een lookteentje en doe dat bij de gesneden komkommer in de bokaal(en).

- Doe er voor een grote komkommer, 5 eetlepels witte kristalsuiker bij (meer of minder naar gelang je eigen goesting.

- Doe er een scheut azijn in.

- Peper en zout.

Sluit de bokaal en zet hem in de koelkast. Telkens je in de koelkast moet zijn schud je eens met de bokaal of keer hem eens onderste boven, het sap dat uit de komkommer komt (en dat is nogal wat) vormt een zoetzure vloeistof waarin de komkommer van doortrokken word, ik doe er in ieder geval geen vocht/water bij.

Na twee dagen heb je een lekkere zoet/zure opgelegde komkommer.

Je kan wanneer je deze komkommer eet een klein scheutje olijfolie toevoegen indien je dit wenst.

mandoline