



## **Kyselé okurky**

### *Augurken*

1 liter water  
¼ liter azijn van 8%  
60 gr. zout  
200 gr. suiker  
2 laurierblaadjes  
5 pimentkorrels  
5 zwarte peperkorrels  
2 tenen knoflook  
1 tl. mosterdzaad

augurken  
witte ui  
wortelen  
mierikswortel  
verse dille  
vers selderijblad

Alle ingrediënten voor de pekeldoe je in een pan. Breng het aan de kook, roer het wat zodat suiker en zout goed oplossen en laat het heel even flink doorkoken. Dan zet je het vuur uit en laat je het spul een nacht staan.

De volgende dag prop je de augurken in potten. Daarbij doe je in elke pot 2 schijven ui, 5 schijven wortel, 5 plakjes mierikswortel, 1 flinke tak dille en 1 selderijblad. Breng de pekeldoe opnieuw aan de kook en giet het door een zeef in de potten. Sluit de potten af met een deksel en zet ze 20 minuten in water van 80°C.