

In't Zoetzuur



In't Zoetzuur

Johan Verbon

Schrijver: Johan Verbon
Coverontwerp: Johan Verbon
ISBN: 9789403850849
© Johan Verbon 2025

Inleggen of pekelen.

Inleggen of pekelen is bedoeld om voedsel te conserveren en de houdbaarheid te verlengen, maar het richt zich ook op het zuur maken van het voedsel voor smaak en conservering. De zure omgeving die door de azijn wordt gecreëerd, voorkomt de groei van micro-organismen. Inleggen of pekelen wordt veel gebruikt voor groenten en fruit, maar kan ook worden toegepast op eieren, vis en vlees. Ingelegde producten hebben een kenmerkende zure smaak en kunnen dienen als bijgerecht, smaakversterker of ingrediënt in verschillende gerechten.

Een pekel is makkelijk te maken en kan in een breed scala aan toepassingen worden gebruikt. In wezen is een zoetzuur een groente vis of zelfs vlees wat wordt ingelegd in een oplossing van azijn, water, zout en suiker, deze oplossing noemen we pekel. Houd er rekening mee dat het belangrijk is om je zoetzuur in de koelkast te bewaren, ze gaan niet zo lang mee als gesteriliseerde potten zoetzuur, dus het is het beste om kleine hoeveelheden te maken. Om je ingelegde groenten lang houdbaar te maken moet je ze wekken dat doe je door de gevulde pot met deksel er op gedurende 30 minuten in heet water van 90 graden te zetten.

