



J A L A P E Ñ O P E P E R S I N M A K E N

Ingrediënten: (voor circa 2 potten van 500ml)

- 400 gram verse jalapeño's
- 250 ml [natuurazijn](#) of [witte wijnazijn](#)
- 250 ml water
- 1 eetlepel zout
- 1 eetlepel kristalsuiker
- 2 teentjes knoflook, gehalveerd
- 1 theelepel [peperkorrels](#)
- Optioneel: ½ theelepel [mosterdzaad](#), 1 [laurierblad](#) per pot



Benodigdheden:

- [2 Weckpotten of glazen inmaakpotten met deksel van 500 ml](#)
- Schone theedoek
- Scherp mes
- Grote pan
- Eventueel een oven (voor het steriliseren)



J A L A P E Ñ O P E P E R S I N M A K E N

Bereidingswijze:

Stap 1: Steriliseer de potten

Kook de glazen potten en deksels 10 minuten in heet water of steriliseer ze in de oven. Je leest hierboven hoe je dat kan doen. Zet ze daarna op een schone theedoek om te drogen. Dit voorkomt dat er bacteriën achterblijven.

Stap 2: Snijd de jalapeño's

Was de pepers goed en snijd ze in dunne ringen. Wil je ze iets milder? Verwijder dan eerst de zaadjes. Dit doe je door een paar keer de Jalapeño te tikken op je werkblad en vervolgens de jalapeño tussen je hand en het werkblad over het werkblad te rollen. Zo maak je de zaadjes los. Snijd nu het kopje er af en tik met de jalapeño op het werkblad of een bord. De zaadjes moeten er nu makkelijk uitspringen.

Stap 3: Maak de inmaakvloeistof

Breng in een pan 250 ml azijn, 250 ml water, 1 eetlepel suiker en 1 eetlepel zout aan de kook. Voeg eventueel knoflook, peperkorrels of laurierblad toe voor extra smaak.

Stap 4: Vul de potten

Leg de jalapeño's in de potten en giet de hete vloeistof erover tot alles onderstaat. Sluit de potten direct goed af.

Stap 5: Laat afkoelen en bewaren

Zet de potten ondersteboven tot ze afgekoeld zijn. Daarna bewaar je ze op een koele, donkere plek. Na een week zijn ze op smaak, maar na een maand zijn ze op hun best.



J A L A P E Ñ O P E P E R S I N M A K E N

Potten steriliseren

Het is bij het inmaken belangrijk dat je de jalapeño's in schone potten doet. Deze moet je vooraf steriliseren. Door de potten vooraf te steriliseren, verwijder je bacteriën, schimmels en gisten die anders je pepers zouden laten bederven. Dit zorgt ervoor dat je inmaak veilig blijft én de jalapeño's maandenlang houdbaar zijn. Je kan dit op twee manieren doen:

Optie 1: Kook de potten en deksels 10 minuten in een pan met kokend water en laat ze uitlekken op een schone theedoek.

Optie 2: Zet de potten en deksels (apart van elkaar) op een bakplaat en warm ze op tot op 100 °C

Tips voor het inmaken

- Gebruik altijd schone potten en deksels.
- Laat de augurken minimaal 1 week trekken voor de beste smaak. Een maand is nog beter
- Experimenteer gerust met extra kruiden, zoals chilipeper voor een pittige variant. Of maak gebruik van een [kant-en-klare kruidenmix](#).
-

Wil je zelf aan de slag? Zorg dat je de juiste spullen in huis hebt. Denk aan:

- [Weckpotten](#) (duurzaam en herbruikbaar)
- [Azijn](#)
- [Mosterdzaad](#) en/of [kruidenmixen](#)