



Z O E T Z U U R A U G U R K I N M A K E N

Ingrediënten: (voor circa 4 potten van 500ml)

- 1 kg kleine augurken
- 1 liter [natuurazijn](#) (of inmaakazijn)
- 0,5 liter water
- 250 gram suiker
- 2 eetlepels zout
- 2 theelepels [mosterdzaad](#)
- 1 bosje verse dille (of 2 theelepels gedroogde dille)
- 4 teentjes knoflook (optioneel)
- 1 theelepel [zwarte peperkorrels](#)

Voor het zoutbad

- 1 liter water
- 50 gram zout

Benodigdheden:

- [4 schone weckpotten](#) of [glazen jampotten met deksel](#)
- Grote kookpan
- Schone theedoek
- Eventueel een oven (voor het steriliseren)





Z O E T Z U U R A U G U R K I N M A K E N

Bereidingswijze:

- 1. Voorbereiden:** Was de augurken grondig en snijd de uiteinden eraf. Voor kleine potten kun je de augurken heel laten, grote kun je in de lengte halveren of in plakjes snijden.
- 2. Zoutbad:** Doe 1 liter water en 2 eetlepels zout in een kom. Laat ze minimaal 2 uur in het zoutbad liggen, maar liever een hele nacht (8–12 uur) voor het beste resultaat. Dit maakt de augurken extra knapperig. Spoel ze daarna goed af want je wilt niet dat de augurken te zout smaken.
- 3. Inmaakvocht** maken: Breng in een pan 1 liter azijn, 500 ml water, 250 gr. suiker en twee eetlepels zout aan de kook. Roer totdat de suiker en het zout zijn opgelost.
- 4. Potten vullen:** Verdeel de augurken over de potten. Voeg per pot wat mosterdzaad, dille, knoflook en peperkorrels toe.
- 5. Vocht toevoegen:** Giet het kokende inmaakvocht over de augurken tot ze volledig onder staan. Laat een klein beetje ruimte bovenaan de pot.
- 6. Afsluiten:** Sluit de potten direct af en zet ze op hun kop op een theedoek. Laat ze 5 tot 10 minuten op de kop staan. Laat ze volledig afkoelen. Door de pot direct na het vullen op zijn kop te zetten, komt het hete inmaakvocht tegen de deksel. Door de hitte ontsnapt de laatste lucht en trekt de pot tijdens het afkoelen vacuüm. Dit verlengt de houdbaarheid. Het kokendhete vocht raakt ook de binnenkant van het deksel, waardoor eventuele bacteriën of schimmels nog gedood worden.
- 7. Wachten:** Laat de augurken minstens 2 weken op een koele, donkere plek staan zodat de smaken goed intrekken.

Daarna kun je genieten van je eigen zoetzure augurken bij salades, broodjes, borrelhapjes of gewoon als tussendoortje!



Z O E T Z U U R A U G U R K I N M A K E N

Potten steriliseren

Het is bij het inmaken belangrijk dat je de augurken in schone potten doet. Deze moet je vooraf steriliseren. Door de potten vooraf te steriliseren, verwijder je bacteriën, schimmels en gisten die anders je augurken zouden laten bederven. Dit zorgt ervoor dat je inmaak veilig blijft én de augurken 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 2 weken trekken voor de beste smaak.
- 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](#)