

## Ingelegde citroenen

Ingelegde citroenen

16 citroenen met dunne schil

water

grof zeezout

citroensap

1

Citroenen goed wassen. In grote bak van glas, roestvrij staal of plastic leggen. Koud water erover gieten en 3 tot 5 dagen laten staan, het water dagelijks verversen.

2

Citroenen laten uitlekken. Met een mes de citroen 4 keer overlangs tot 5 mm voor de kroon en steel insnijden. Vervolgens de citroenen langs de inkepingen helemaal doorsnijden zodat de partjes alleen nog aan de uiteinden met elkaar zijn verbonden.

3

De binnenkant van elke citroen met 1/4 tl grof zout inwrijven. De vruchten in gesteriliseerde inmaakpotten leggen en met 1 el zout bestrooien.

Sap van 1 citroen aan iedere pot toevoegen en zo veel kokend water erbij schenken dat de citroenen onder staan.

4

Potten gedurende 3 weken op een koele plaats laten staan.

5

Voor gebruik citroenen goed afspoeien onder de koude kraan. Het vruchtvlees verwijderen en alleen de schil gebruiken.

Let op: inmaakpotten moeten voor gebruik grondig worden schoongemaakt en gesteriliseerd. Hiertoe de schone, goed uitgespoelde potten 10 min. in een grote pan met kokend water zetten.

TIP

De schil wordt, in dunne reepjes gesneden, in salades en vele andere Marokkaanse gerechten gebruikt. Bij voorkeur de citroenen inleggen in de late herfst, als de kwaliteit van de vruchten optimaal is.

In beeld:



*Citroenen goed wassen. In een grote bak leggen en deze met koud water vullen.*



*Citroenen overlans zodanig doorsnijden dat alleen de uiteinden aan elkaar vastzitten.*



*In het binnenste van elke citroen 1/4 tl grof zout doen.*



*Citroenen in potten leggen, zout en citroensap toevoegen en met kokend water vullen.*

