

Zuurgoed



Bijgerecht

groente

4 personen

Land: Suriname

Bereidingstijd: 25 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 2 komkommers
- 2 à 3 rode uien
- een liter witte wijnazijn
- 750 gram kristalsuiker
- een theelepel korianderzaad
- een stukje gember
- een in ringen gesneden halve rode peper
- twee stengels citroengras

- 2 inmaakpotten van 1 liter of 4 van een halve liter

Bereidingswijze

1. Breng de azijn met de suiker erin aan de kook, laat de vloeistof iets indikken.
2. Snijd de komkommers in de lengte door en verwijder de zaadlijsten. Snij de komkommer in schuine plakken van ongeveer een halve centimeter dik.
3. Snijd de uien in ringen van diezelfde dikte.
4. Leg uien en komkommerstukjes samen met alle kruiden in de azijn en laat het geheel 1, maximaal 2 uur intrekken.
5. Daarna de grote stukken van de kruiden zoals het citroengras en de gember verwijderen en het zoetzuur is klaar voor gebruik

Tenslotte

Zuurgoed is een bekend bijgerecht in de Surinaamse keuken. Het is heerlijk op een Surinaams broodje of bij een moksi alesi. Je kunt het in een afgesloten pot vrij lang bewaren. Gebruik geen potjes met aluminium deksel, dat gaat namelijk roesten. Prima begeleider van - bijvoorbeeld- saté of rijstgerechten die een opwekkende slinger aan de smaak gebruiken kunnen. De historie van zuurgoed strekt zich ver terug in de oudheid, zodat het definitieve tijdstip moeilijk is vast te stellen, maar naar schatting is deze zeker al 4.000 jaar oud. In 850 vóór Christus prees Aristoteles het genezend effect van augurken. Cleopatra beweerde zelfs dat haar schoonheid deels te danken was aan het gebruik van zuurgoed. Een zekere Pliny gaf aan deze gekruide of geconserveerde komkommer de volgende benaming namelijk Pickles. Het is verder ook bekend dat de Romeinse keizer Tiberius dagelijks zuurgoed nuttigde, terwijl keizer Julius Caesar dacht dat zuurgoed een versterkend effect had. Het genot van zuurgoed verspreidde zich met de loop der eeuwen in Europa. In 1820 was de Fransman Nicolas Appert de eerste persoon die voor commerciële doeleinden zuurgoed in flessen verpakte. Bovenstaand recept is nu de meest gemaakte zuurgoed in Suriname. Voor **Zuurgoed Pompoen** breng je 100 gr suiker met 300 ml witte wijnazijn aan de kook. Voeg - zodra de suiker opgelost is - 2 kruidnagels, 1 kaneelstokje, 4 pimentkorrels en 300 gr pompoen toe en breng alles aan de kook. Haal de pan van het vuur zodra de pompoen glazig is. Doe alles in een schone weckpot, doe het deksel erop zodra de pompoen afgekoeld is. Nu **Zuurgoed Rode Ui**. Maak een weckpot goed schoon in de vaatwasser of met heet sodawater. Pel 4 rode uien, halveer ze van kruin tot wortel en snijd ze in schijfjes. Vul de pot met de uien, 4 laurierblaadjes, 6 kruidnagels en 6 bolletjes piment. Breng 6 dl azijn aan de kook en los hierin 4 el suiker en 1 tl zout op. Schenk de azijn in de pot. Doe 1 Madam Jeanette peper in de pot. Sluit de pot af en zet hem koel weg. In de koelkast blijft het enkele weken goed. Tot slot **Zuurgoed Augurk**. Maak het zuur zoals in het hoofdgerecht maar zonder de ui. In plaats daarvan geblancheerde wortelschijfjes en dille. Was en schrob de augurken goed schoon. Bestrooi ze rijkelijk met zout en laat ze 24 tot 36 uur in een schaal, op een donkere plaats (kelder of de koelkast) liggen. Het vocht wordt er dan uit onttrokken en de schil wordt daardoor harder. Als het goed is heb je na de 'zout intrek tijd' fraaie, fris ogende augurken. Giet het vocht weg, spoel de augurken af en dep ze droog. Doe ze in de potten en behandel ze als in het recept Zuurgoed moksi.