

Atjar Ketimun

zoetzuur van komkommer

2 ongeschilde, gewassen komkommers
1 grote (rode) ui
2 teentjes knoflook
4 kemirinoten
2 rode lomboks
1 el koenjit
2 el rietsuiker (gula djawah)
2 schijfjes djahé
2 dl azijn
2 el olie
Zout

Voorbereiding

Snij de komkommers in dobbelsteentjes, bestrooi ze met zout zet ze in een vergiet en laat ze even in staan en uitlekken. Was de lomboks en hak ze fijn. Pel de ui en de knoflook en hak ze fijn. Schil de djahé en hak het ook fijn.

Bumbu

Wrijf de ui, knoflook, kemirinoten, koenjit en djahé fijn in de vijzel en fruit in de olie

Bereiding

Voeg azijn, de lomboks en de suiker aan de bumbu toe en verhit tot tegen kookpunt. Haal van het vuur en leg de komkommers in de nog warme azijn en laat het afkoelen. Is in de koelkast maar ook ongeopend behoorlijk lang te bewaren.