

Greens that taste like friendship.

GRAANMARKT 13

Komkommer, in het zuur

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

2 komkommers
1 chilipeper
1 bos dille
1 dl water
3 eetlepels stadshoning
2 eetlepels zout
het sap van 2 citroenen
1 eetlepel roze peperbollen
1 rode ui
peper uit de molen
fleur de sel
korianderblaadjes
de zeste van 1 citroen

Yoghurt met tomatenpitten:
200 g schapenyoghurt
4 eetlepels knoflookolie
3 groene zebratomaten
fleur de sel
peper

BEREIDING

Was de komkommers en snijd ze in lange slierten met de mandoline of spiralizer.

Hak de chilipeper fijn. Snipper de helft van de bos dille heel fijn. Breng het water aan de kook met de gesnipperde dille en de chili, de honing, het zout, het citroensap en de roze peperbollen. Laat 5 minuten op een hoog vuur tot de helft inkoken.

Pel de ui en snijd hem in heel fijne ringen.

Roer de yoghurt los in een kom. Giet er de knoflookolie bij. Haal de pitten uit de tomaten en schep de tomatenpitten op de yoghurt. Strooi er wat citroenzeste over.

Giet de pekel over de komkommers. Kruid met versgemalen peper en fleur de sel. Werk af met de uienringen, de korianderblaadjes, plukken dille en citroenzeste.