



## **INGELEGDE CITROENEN.**

### **NODIG:**

2 biologische citroenen.

Veel grof zeezout

Zakje Komijnzaad

Gesteriliseerde grote glazen pot. (Bijv waar augurken of zo in hebben gezeten).

Olie zonder sterke smaak (zonnebloemolie of sla olie)

### **BEREIDEN:**

1. Neem een grote glazen schaal met deksel.
2. Doe onderin de schaal een eetlepel grof zeezout.
3. Snij de citroenen in schijven en leg ze plat in de schaal.
4. Strooi er 3 volle eetlepels grof zeezout overheen.
5. Zet de schaal in de koelkast en laat 36 uren staan.

Dan haal je de schaal uit de koelkast, en als het goed is, dan is er geen zout meer te zien maar een natte laag.

6. Doe de schijven citroen in een grote ruime glazen pot.
7. Na 2 laagjes doe je er een zuinig  $\frac{1}{2}$  theelepeltje komijnzaad tussen.
8. Zo werk je de schijfjes af.
9. Giet er dan de natte zoute laag, die nog in de schaal zit, overheen.
10. En giet er zoveel olie over, zodat de citroenen volledig onder de olie staat.
11. En dus zuurstof dicht is gesloten.
12. Zet de pot op een donkere plek.
13. (Hoeft niet in de koelkast).
14. Na een maand is je mengsel klaar.....( ca 3 maanden houdbaar)

### **TIP:**

Ingelegde limoen is ook ontzettend lekker, en ingelegde sinaasappel een ware traktatie bij vis uit de tajine...



