



INGELEGDE CITROENEN

(het originele Marokkaanse recept)

Nodig :

- Ca 10 biologische citroenen.
- Ca 10 eetlepels zeezout.
- 1 Grote glazen pot.

Bereiding:

- A. Was en droog de citroenen, en snij een van de uiteinden af .
- B. Zet ze nu rechtop, en snij van boven naar onderen de citroen door, MAAR laat een stukje vastzitten aan de onderkant. Zodat ze nog aan de onderkant aan elkaar vast zitten.
- C. Schep nu in het midden van elke citroen een lepel zout, duw de citroen weer wat dicht en zet ze alle 10 op deze zelfde manier in een grote glazen pot.
- D. Zet de pot met citroenen 3 a 4 dagen op een koele donkere plaats. Om de schil zacht te laten worden.
- E. Na 3 a 4 dagen duw je de citroenen goed aan in de pot en schenk er citroensap over, tot ze helemaal onder staan.
- F. Sluit de pot en zet deze minstens een maand op een koele plaats weg.
- G. Na de maand zijn ze te gebruiken, dat doe je door;

- H. Een stuk van een citroen uit de pot te halen, EN VERVOLGENS DEZE
GOED AF TE SPOELEN ! Om het zout eraf te halen. Dep het stuk wat je
wilt gebruiken droog.
- I. Snij dit partje met een scherp mes in 4-en.
- J. Verwijder al het vruchtvlees en het witte gedeelte van de citroen. Dit is
veel te zout om te gebruiken.
- K. Het gaat om de schil.
- L. Snij de schil in kleine reepjes of stukken, al naar gelang het recept.

Dit is een oud origineel Marokkaans recept om ingemaakte citroen te maken.
En heel erg bijzonder in je recepten !

Eet smakelijk. ☺