

## Ingelegde augurken van Harmen Ligthart van Restaurant De Hinde

“Wat fijn dat de augurken zo in de smaak vallen en wat ontzettend leuk dat Petra er op Instagram en in de podcast ook aandacht aan heeft besteed. Een echt 'recept' heb ik echter niet, maar ik kan wel het een en ander over de werkwijze vertellen.

Om te beginnen borstel ik de augurken goed af om ze te ontdoen van hun 'stekeltjes' en eventuele modder of andere ongerechtigheden. Ik kweek mijn augurken aan draden, dus klimmend, zodoende heb ik van modder weinig last. Als je de augurken laat kruipen over de aarde zijn ze wel vaak vies.

Na het borstelen zet ik de augurken ongeveer 1 dag in de pekel. Voor de wat kleinere augurkjes gebruik ik 50 gram zout per liter, voor de dikke augurken is dat 70 gram.

Voor de opgiet gebruik ik de gewone blanke natuurazijn. Ik verdun de azijn NIET met water zoals je ook vaak tegenkomt. Ik breng de azijn aan de kook en voeg toe:

- # 200 gram suiker per liter azijn
- # mosterdzaad
- # dillezaad
- # laurierblad
- # pimentbes
- # jeneverbes
- # kruidnagel
- # kerriepoeder
- # witte/zwarte peperkorrels of chilipepertjes

Smakelijk!  
met Petra Possel

Ik maak dan direct een liter of 10 die ik bewaar in een emmer, zodoende hoef ik niet elke dag een mengsel te maken. Alle kruiden naar smaak uit de losse hand.

Dan de schone potten vullen met ui-ringen, verse dille en de afgespoelde augurken. Er tussendoor strooi ik dan nog wat extra mosterdzaad, dillezaad, laurierblad, pimentbes, jeneverbes, kruidnagel en peper. Als je ze kunt vinden dan zijn de bloemschermen van bloeiende dille ook prachtig om mee in de potten te stoppen..

Als de augurken dan allemaal netjes achter het glas zitten, dan giet ik de kokende azijn er op. Direct (nieuwe) deksels erop draaien. De deksels in eerste instantie los/vast dus NIET te stevig aandraaien. Vervolgens gaan de gevulde potten 20-25 minuten in de stoomoven op 99 graden. Echt grote potten met dikke augurken 5-10 minuten lager.

In een grote pan kokend water met deksel kan natuurlijk ook.

Zodra de potten uit de stoomoven komen, dan pas draai ik de deksels echt goed vast. Met kleine potjes valt het vaak wel mee, maar juist met die grote potten moet je de deksels in eerste instantie niet te vast draaien. De inhoud van de pot zet uit in de stoomoven en er perst dan azijn uit de potten. Als de azijn nergens heen kan dan knappen de potten, wat bij mij al een aantal keren is gebeurd... alle werk voor niks.

Ik laat de potten dan gewoon rechtopstaand afkoelen. Vaak lees je dat je net als bij jam maken de potten 'op de kop' moet laten afkoelen. Anderen schrijven dan weer dat dat onzin is.”

Harmen Ligthart  
Restaurant-logement De Hinde  
<https://www.dehinde.nl/>