

Zuurkool maken, wat heb je nodig?

- *Aardewerkpot of Keulse pot. (Ik gebruik een echte zuurkoolpot dit is een aardewerk pot met een waterslot van 7,5 liter).*
- *Schaaf*
- *Stamper*
- *Platte stenen*

Ingrediënten:

- Witte- of spitskool
- Zeezout
- Peperkorrels
- Jeneverbessen
- Witte wijn (optie)

Per KG witte kool gebruik ik ongeveer 17 gr. zeezout.

Buitenste bladeren van de kool verwijderen, 2 grote bladeren bewaren!

- Kool schaven en wanneer je een laagje hebt voor de pot kneed je dit eerst met wat zeezout zodat er al wat sap vrijkomt en leg het in de pot, aanstampen met een houten stamper totdat het flink sompig wordt, daarna voeg je jeneverbessen en peperkorrels toe.
- Deze handeling herhaal je steeds weer! Wel iedere keer goed aanstampen totdat je op het laatst een laagje sap hebt van ongeveer 3 cm.!
- Afdekken met de grote koolbladeren zodat de geschaafde kool eronder blijft liggen!
- De stenen erop leggen en goed aandrukken!
- Deksel op de pot en het waterslot vullen met water, het fermenteren kan beginnen.

Ik zet de pot ongeveer 10 dagen in de woonkamer bij een temperatuur van 20 graden, daarna op een koele plek. Het is een super leuk gehoor wanneer het begint te (borrelen)! Zo hebben wij tot eind maart heerlijke zuurkool!
(*Marjan Haense*)