

## **Geconfijte citroenen**

*Dit is een onmisbaar ingrediënt in de Noord-Afrikaanse keuken. Het is ook ideaal om een overschot aan citroenen weg te werken. Gekonfijte citroen smaakt erg goed bij een ratatouille van pepers, aubergines en courgettes, of bij stoofschotels van kip of lam. Voorzie wel een goed sluitende pot die groot genoeg is.*

### **Nodig:**

*8 citroenen ( goed wassen in warm water!)*  
*8 eetlepels zeezout*  
*14 peperkorrels*  
*4 kruidnagels*  
*10 korianderzaadjes*  
*4 kardemonpeulen*  
*2 laurierblaadjes*  
*olijfolie*

### **Bereiding:**

Was de citroenen grondig en laat ze een dag in warm water weken . Ververs het water een paar keer.

Snij 6 citroenen in de lengte gedeeltelijk in twee, maar laat de helften aan elkaar.

Wrijf de citroenen vanbinnen in met grof zout.

Druk de citroenen dicht en breng ze in een gesteriliseerde bokaal. Druk goed aan en voeg zout, peperkorrels, kruidnagels, kardemon, laurier en korianderzaad toe.

Giet het citroensap van 2 citroenen(en eventueel wat kokend water) erbij tot de citroenen onder staan. Giet er nu nog enkele soeplepels olijfolie over.

De pot goed afsluiten en minstens 1 maand bewaren voor gebruik.

In de koelkast zijn deze ingemaakte citroenen 1 jaar houdbaar (de citroenen moeten steeds onder staan om schimmelvorming te vermijden).

*Ingelegde citroenen worden veel gebruikt in tajines met lam, in kiprecepten, in salades, bij couscous en kikkererwten, in dressings voor salades en als garnering. Om de zoute smaak te verwijderen moeten ingemaakte citroenen voor gebruik worden afgespoeld.*

*In Noord-Afrikaanse recepten worden verschillende delen van de citroen gebruikt: meestal alleen de schil, soms het vruchtvlees, en in weer andere recepten alleen het sap van de uitgeknepen citroenen.*