

Hemmagjorda pickles

Så här syltar du

Nästan alla grönsaker kan syltas, men vissa av dem behöver tillagas innan. Grova grönsaker behöver ofta tillagas innan de syltas, eftersom syran i lagen bromsar tillagningen.

Om du syltar en hård grönsak, t.ex. rödbeta, och vill ha den i tjocka skivor, behöver du tillaga rödbetan innan. Om du däremot vill ha den i tunna strimlor eller skivor, t.ex. skurna på ett mandolinjärn, går det bra att lägga dem råa i lagen.

Gör en lag

Gör tillräckligt mycket lag för att täcka grönsakerna. Det kan hända att du behöver dubbla receptet om du ska sylta mycket.

2 dl vatten

2 dl vinäger (t.ex. äppelcidervinäger eller vitvinsvinäger)

100 g socker

1 nypa salt

Ev. kryddor som lagerblad, hela pepparkorn, stjärnanis, nejlikor eller liknande.

- Häll alla ingredienser i en gryta.
- Koka upp lagen och rör runt tills socker och salt lösts upp. Stäng av värmen.

Grova grönsaker

T.ex. rödbetor, pumpabitar, blomkålsbuketter eller tärnad selleri.

- Gör i ordning grönsakerna – skär dem i den form och storlek du vill ha dem i.
- Ångkoka grönsakerna under lock tills de är lagom mjuka. Fiska upp grönsakerna och lägg dem i en steriliserad glasburk.
- Häll den kokande lagen över grönsakerna. Sätt på locket med en gång. Låt grönsakerna dra i ett par dagar innan du äter dem.

Finskurna grönsaker

T.ex. lök i klyftor, tunna skivor morot, squash och svamp.

- Skölj och skala grönsakerna.
- Skär dem i mindre bitar för att göra tillagningen snabbare.
- Lägg de skurna grönsakerna i grytan med lagen.
- Låt grönsakerna sjuda i lagen tills de fått önskad konsistens. Smaka efter hand.
- Häll över grönsakerna i en steriliserad glasburk och täck med lag. Sätt på locket med en gång.
- Grönsakerna är färdiga att äta efter ett dygn.

Så här picklar du

Hemmagjorda pickles är fantastiska som smaksättare och tillbehör – eller som en bas att blanda med t.ex. majonnäs för att göra egen remoulad.

Du behöver

500 g blandade grönsaker, t.ex. lök, morot, blomkål, bladselleri, rotselleri, gurka och/eller vitkål. Kom ihåg att ta bort kärnorna om du använder gurka!

3 dl vinäger/matättika

150 g socker

2 msk curry

2 msk senapspulver

1 msk majsstärkelse

Salt

Så gör du

- Skölj och skala grönsakerna.
- Skär grönsakerna i lika stora bitar så att de tar lika lång tid att tillaga. Du väljer själv om du vill ha grova eller fina pickles (men kom ihåg att grova grönsaker och rotfrukter behöver tillagas innan de picklas).
- Salta grönsakerna med 2-3 stora nypor salt och ställ in i kylan över natten.

- Skölj grönsakerna och låt rinna av i en sil eller durkslag.
- Blanda alla ingredienser till lagen, utom majsstärkelsen, i en gryta.
- Låt koka upp under omrörning tills sockret och saltet lösts upp. Tillsätt sedan grönsakerna i grytan.
- Koka grönsakerna under lock tills de mjuknat men fortfarande har kvar lite tuggmotstånd.
- Ta upp grönsakerna ur lagen.
- Blanda ut majsstärkelsen i lite kallt vatten.
- Häll majsstärkelsen i lagen, lite åt gången så att du kan justera tjockleken. Vispa under tiden.
- Låt lagen koka upp igen under omrörning och låt koka i 2-3 min.
- Justera ev. med mer utblandad majsstärkelse.
- Vänd ner grönsakerna i lagen och smaka av med salt.
- Häll över varma pickles i en steriliserad glasburk och sätt på locket direkt.