

Citronpickles

Forfattere:

Maria Fast Lindegaard & Birthe Kofoed Mortensen

Introduktion:

Citronpickles kan bruges til at smage enhver ret til, så retten får en smagsmæssig helhed og dybde, uanset om det er salte eller søde retter. Brug den fx i dressinger, salater, fiskeretter, simreretter eller i vegetarretter. Prøv også at lade den give dybde i eksempelvis en æblegrød.

Ingredienser:

250 g økologisk citron
5 g ingefær
15 g salt
200 g rørsukker
1½ dl vand

Fremgangsmåde:

1. Skær citroner i tynde skiver og fjern eventuelle kerner. Skær ingefær fint.
2. Kør citron og ingefær i en foodprocessor til det er finthakket.
3. Bland citronmassen med saltet, og lad det trække ved stuetemperatur til næste dag.
4. Kom citronmassen i en gryde, tilsæt rørsukker og vand, og bring det i kog. Lad det simre i 20-30 minutter til konsistensen er tyk og klar.
5. Kom din citronpickles på rene, skoldede glas og opbevar det tørt, mørkt og køligt.
6. Når glasset er åbnet, opbevares det i køleskabet. Den kan holde sig i op til et halvt år.

