

# Citronpickles

**Forfattere:** Birthe Kofoed Mortensen, Maria Fast Lindegaard

**Faglige temaer:** Citron

## Introduktion:

Citronpickles kan bruges til at smage enhver ret til, så retten får en smagsmæssig helhed og dybde, uanset om det er det salte eller søde køkken du arbejder med.

## Aktivitet med dialogoplæg og billeder

## Kopiark

Kopiark:

[Citronpickles2.pdf](#)

# 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.

