

Syltning



Bærmarmelade

500 g bær
1 pose (16 g)
økologisk Melatin
2 spsk citronsaft
50 g sukker
sødemiddel [50-100 g]

2 marmeladeglas og -låg skoldes (evt. med Atamon) og stilles klar. skylles og kommes i en gryde.

drysses over bærrene under omrøring tilsættes og røres med.

og efter behag - og afhængig af hvor søde bærrene er - kommes i. (Noget af det kommes eventuelt i senere). Det hele bringes i kog ved høj varme under omrøring.

Der skrues ned til middel varme, massen bobler stille i 3 minutter, overfladen skummes, og marmeladen smages til med sukker. Gryden tages af varmen, og marmeladen hældes straks på glassene, der lukkes tæt. Hvis marmeladen skal kunne holde i lang tid, tilsættes fx ½ tsk Atamon.



**To nemme og
velsmagende,
hjemmelavede
marmelader!**

Gulerodsmarmelade

500 g gulerødder
½ dl vand
3-4 appelsiner
eller citroner
100 g sukker
sødemiddel [=150 g]

Marmeladeglas og -låg skoldes (evt. med Atamon) og stilles klar. skrælles, rives fint, kommes i en gryde og koges i 10 minutter ved høj varme i samt saften fra

- efter behag.

og tilsættes, og marmeladen koges op, før den hældes på glas eller kommes i beholdere eller poser og fryses.

Marinerede sild

1 kg sildefileter
250 g salt
25 g sukker

lægges i en skål.
og

blandes godt sammen og gnides i fileterne.

En tallerken lægges over sildene, med noget tungt ovenpå, så de presses ned i lagen, og et tætsluttende låg lægges på skålen, som stilles køligt (10° C) i 2 døgn.

Skålen stilles herefter en uge i køleskabet, hvorefter sildene vendes, så de øverste kommer nederst i lagen. Dette kan gøres med en uges mellemrum op til fire gange.

Når sildene er modnet tilpas, tages de op af skålen, skylles og stilles i rent koldt vand i 12 timer. Der koges nu en lage af

5 dl eddike
5 dl sukker
24 stk. hel allehånde
14 stk. hele nelliker
1 tsk stødt stjerneanis
eller 2-3 hele
½ tsk stødt chili
8 friske laurbærblade
eller 4 tørrede
1 spsk hel, sort peber
1 løg

og

skåret i tynde skiver. Lad lagen koge op og derefter afkøle.

Sildefileterne lægges i en krukke eller et glas, og lagen hældes derefter over sildene, som trækker i mindst 14 dage, før servering.



Nektarin chutney

15 nektariner

skylles og skrælles tyndt - ELLER skoldes i en gryde kogende vand i 45 sekunder. Nektarinerne hældes derefter i iskoldt vand, og skindet samt eventuel stilk pilles af. Stenene fjernes, og nektarinerne skæres i stykker, som kommer i en gryde.

½ dl limesaft

hældes over bådene, og de vendes godt rundt i det.

1 løg

hakkes groft, og

1-2 fed hvidløg

knuses – og begge dele kommer i gryden.

100 g tørrede tranebær
300 g brunt sukker
5 dl æblecidereddike
20 g sennepspulver
1½ tsk st. ingefær
⅓ tsk kommen
⅓ tsk cayenne peber
⅓ tsk koriander
⅓ tsk kanel
⅓ tsk nelliker

og

tilsættes, låget lægges på gryden, og chutneyen koges på lav varme i 30-60 minutter alt efter ønsket konsistens. Der røres nu og da.

2 halvliters marmeladeglas og -låg skoldes (evt. med Atamon) og stilles klar.

Chutneyen smages til, og gryden tages af varmen.

Hvis chutneyen skal kunne holde i lang tid, tilsættes fx ½ tsk Atamon. Chutneyen hældes straks på glassene, der lukkes tæt.



Rullepølse

5¼ liter vand
1250 g salt
200 g sukker
16 laurbærblade
2 tsk enebær
2 tsk nelliker

2 kg magert slag

5½ spsk salt
2 tsk peber
4 tsk sukker
¾ tsk stødt allehånde
1½ tsk koriander
1½ tsk muskat

evt. frisk persille
evt. frisk timian
evt. udblødte svesker

2½ liter vand
12 peberkorn
6 løg
3 fed hvidløg
6-10 Løvstikkeblade og
4 cl vodka

hældes i en gryde sammen med

og

og koges op under omrøring, til saltet opløses, hvorefter væsken afkøles – det tager cirka 6 timer.

bankes godt ud med en kødhammer.

og

blandes sammen i en lille skål og gnides derefter i slaget. Der drysses med

eller lægges

på slaget, hvorefter den eventuelt skæres til, før den rulles som en roulade (rul slaget på den korteste led). Rullepølsen snøres med bomuldsgarn*, lægges i lagen med en tallerken ovenpå til at holde den nede og stilles køligt i 3-4 dage.

Pølsen tages derefter op af lagen (som smides væk) og koges i en gryde under låg med

skåret i kvarte

i cirka 2 timer, indtil kødet er mørt.

Rullepølsen tages op af vandet og lægges "i pres", så saften kan løbe af, i køleskabet til næste dag, hvor bomuldsgarnet fjernes, og pølsen er klar til at skæres i skiver til pålæg.

* Der bindes en løkke i enden af snoren, snoren føres igennem løkken, så der dannes en ny løkke, som lægges stramt om rullepølsen. Snør nu garnet meget stramt om pølsen, så fyldet bliver inden i.

Syltede rødbeder

1½-2 kg rødbeder
vand
salt
1 tsk rapsolie

¾ liter eddike
sødemiddel [=400 g]

evt. konserveringsmiddel

koges i en gryde under låg, indtil de er møre i nok til, at det lige dækker rødbederne, nok til, at det lige nøjagtig kan smages i det varme vand – samt - så vandet ikke skummer over.

Når rødbederne er møre, men stadig har bid, hældes vandet fra, og rødbederne kommes i iskoldt vand, så skrællen løsner sig og kan "smuttes" af.

Rødbederne skæres derefter i skiver.

Sylteglas skoldes eller skylles eventuelt med konserveringsmiddel. bringes i kog.

tilsættes og opløses. De skivede rødbeder kommes i og gives et hurtigt opkog, hvorefter gryden tages af varmen. Skiverne kommes i glassene, og lagen afkøler lidt. Der kan nu tilsættes

- følg doseringen i produktets brugsanvisning.

Saften hældes over rødbedeskiverne i glassene, og tætsluttende låg sættes på.



Æbleflæsk*

100 g røget bacon
eller spæk

5 æbler, fx Filippa

sødemiddel

skæres i skiver og steges ved middel varme på en stegepande. Når skiverne er sprøde, tages de af panden, og

udkernes og skæres i både, der steges i fedtet på panden, indtil de lige akkurat er møre. Der smages til med efter behag.

Æbleflæsk kan serveres kold eller lun som pålæg – og kan holde sig 3-5 dage i køleskab.



Mere på vej....