

# Sylt selv-pickles

## Sådan sylter du alt

Du kan sylte næsten alle grøntsager, men nogle grøntsager kræver at man tilbereder dem, før man sylter dem. Grove grøntsager skal ofte tilberedes før de syltes, fordi syren i syltelagen bremser tilberedningen.

Hvis du sylter en hård grøntsag som en rødbede, og ønsker at skære den i tykke skiver, så skal rødbeden tilberedes, før den syltes. Men, hvis du skærer den i tynde strimler eller skiver, fx på et mandolinjern, så kan du komme dem direkte i syltelagen.

## Lav en syltelage

Der skal være luge nok til at dække grøntsagerne, så måske skal du gange opskriften op, hvis du skal sylte mange grøntsager.

2 dl vand

2 dl eddike (fx æblecidereddike eller hvidvinseddike)

100 g sukker

1 nip salt

Evt. krydderier som laurbærblade, hele peberkorn, stjerneanis, nelliker o.l.

- Kom alle ingredienser i en gryde.
- Kog lagen op, og rør til sukker og salt er opløst. Tag lagen af blusset.

## Grove grøntsager

Fx rødbede, græskarstykker, blomkålsbuketter og selleritern.

- Ordn grøntsagerne, og skær dem ud i den form og størrelse, du vil have.
- Damp grøntsagerne under låg, til du synes de er møre nok. Fisk grøntsagerne op, og kom dem på et skoldet glas.
- Hæld den kogende syltelage over grøntsagerne. Sæt låget på med det samme. Lad grøntsagerne trække et par dage, før du bruger af dem.

## Sarte og fintskårne grøntsager

Fx løg i både, tynde skiver gulerod, squash og svampe.

- Vask, skræl og pil grøntsagerne.
- Skær dem ud i størrelse og tykkelse, så de bliver hurtigt tilberedt.
- Kom de skårne grøntsager i gryden med syltelage.
- Lad grøntsagerne simre, til de har den konsistens du drømmer om. Smag på dem undervejs.
- Kom grøntsagerne på et skoldet glas, og dæk dem med syltelage. Luk glasset med det samme.
- Grøntsagerne er klar til at blive spist efter en dags tid.



## Sådan laver du pickles

En hjemmelavet pickles er fremragende som smagsgiver og kondiment, eller som en base, der nemt kan røres med fx en god mayonnaise til en hjemmelavet remoulade.

### Du skal bruge

500 g blandede grøntsager, fx løg, gulerødder, blomkål, bladselleri, knoldselleri, agurk og/eller hvidkål.  
Husk, at fjerne kernerne, hvis du bruger agurker!

### Syltelage

3 dl eddike

150 g sukker

2 spsk. karry

2 spsk. sennepspulver

1 spsk. majsstivelse

Salt

- Kom alle ingredienser til lagen i en gryde.
- Kog lagen op, og rør til sukker og salt er opløst. Tag lagen af blusset.

### Fremgangsmåde

- Skræl og vask grøntsagerne.
- Skær grøntsagerne i ensartede stykker, så de tilbereder nogenlunde samtidigt. Du vælger selv, om det skal være en grov eller fin pickles (husk blot, at fx grove rodfrugter bør tilberedes først).
- Salt grøntsagerne med 2-3 store nip salt, og stil dem på køl natten over.
- Skyl grøntsagerne, og lad dem dryppe af.
- Bland alle ingredienser til syltelagen i en gryde, undtagen majsstivelse.
- Kog syltelagen op, og tilsæt grøntsagerne til gryden.
- Kog grøntsagerne under låg, til de er møre, men stadig har lidt bid.
- Tag grøntsagerne op.
- Rør majsstivelse ud i lidt koldt vand.
- Hæld majsstivelsen i syltelagen mens du pisker, men hold lidt igen af blandingen, så du kan justere tykkelsen på lagen.
- Kog lagen op under omrøring, og lad den koge 2-3 min.
- Juster evt. med mere oprørt majsstivelse.
- Vend grøntsagerne i, smag til med salt.
- Hæld den varme pickles på skoldet glas, og luk låget straks.

