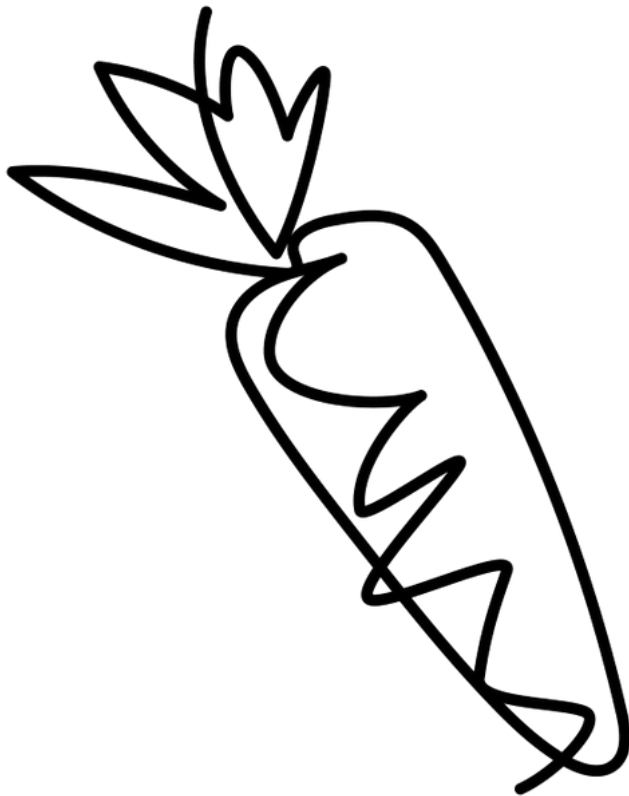


SENNEPSICKLES

Sådan gør I

1. Rens alle grøntsager. Skræl dem evt.
2. Skær grøntsagerne i små tern. Tilsæt salt til grøntsagsblandingen og lad det stå og trække (gerne natten over).
3. Kog lagen til sukkeret er opløst og tilsæt grøntsagsblandingen.
4. Kog i ca. 20-30 min. til grøntsagerne er møre. De må gerne have lidt bid.
5. Rør maizenamel med koldt vand og tilsæt lidt ad gangen til den kogende lage med grøntsager, indtil det har den rette konsistens. Vær opmærksom på at lagen tykner på køl.
6. Smag til.
7. Hæld på rene glas.
8. Stil på køl, når glasset åbnes.



Ingredienser

4 kg grøntsager:

Fx blomkål, løg,
gulerødder,
squash,
knoldselleri
6 spsk. salt

Lage:

2 l lagereddike
1,350 kg sukker
2 stk. friske chili
4 spsk. sennepsfrø
4 spsk. gurkemeje
4-6 spsk. karry
6-8 spsk.
sennepspulver

Jævning:

60 g maizenamel

Tilsmagning

Salt, sukker og
æbleeddike.

Spises til

Ost og pølse
Hotdogs og burgere

Tip

Rør pickles med
mayonnaise, og I
får den lækreste
remoulade til fx
fiskefrikadeller