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

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

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.