

Syltet agurkesalat, 2 glas á 500 cl



4 agurker (ca. 1200 gr) skæres på et mandolinjern i ½ - 1 cm tykke skiver, og lægges lagdelt med 100 gr salt i et dørslag, hvor de trækker i 1½ time. Stil dørslaget i køkkenvasken så agurkerne kan dryppe af.

Lage:

380 gr rørsukker
8 dl økologisk lagereddike
2 laurbærblade
16 sorte hele peberkorn
1/2 tsk hele korianderfrø
1/2 tsk hele sennepsfrø
2 små røde tørrede chili
2 små dildskærme
2 fed pillede hvidløg

1 1/2 tsk flydende Atamon

De saltede agurker skylles grundigt under rindende vand og fordeles i to atamonskyllede 500 cl glas.

Lagen med krydderier koges op til sukkeret er helt smeltet og gryden trækkes derefter væk fra varmekilden. Atamonen tilsættes og lage og krydderier fordeles ligeligt i glassene som straks lukkes. Agurkesalaten bør trække ca 4 - 6 uger inden brug.