



Foto: Ove Lindfors

## Inlagd svamp

### Ingredienser 1 liter

---

1 kg	blandad svamp
0,75 dl	havssalt eller flingsalt
3 dl	vitvinsvinäger
	några timjankvistar
6 st	svartpepparkorn
2 st	lagerblad
4 dl	god olivolja

### Tillagning

---

Välj den svamp som du tycker bäst om till den här härliga inläggningen. Använd havssalt eller flingsalt som är mildare i smaken, vanligt salt blir för "stickigt".

1 Rensa och skär eventuellt svamp- en i mindre bitar. Blanda svamp-en med saltet i en bunke och täck med lock. Låt stå och dra i 12 timmar. Häll av vätskan och torka svampen torr med hushållspapper.

2 Koka upp vinäger i en låg, vid kastrull och koka svampen i två omgångar, cirka 3 minuter varje gång. Låt den rinna av i ett durkslag.

3 Flytta över svampen på en bricka med hushållspapper och låt den dunsta cirka 2 timmar.

4 Varva svamp och kryddor i en väl rengjord burk med tätslut-ande lock som rymmer 1 liter.

5 Häll på så mycket olivolja att det täcker.

6 Sätt på locket och förvara mörkt och svalt. Svampen är färdig att äta efter cirka 2 veckor och den håller ett par månader i kylan.