

## Syrliga, smarriga inläggningar

Här hittar du åtta recept på hur du syltar dina härliga frukter och grönsaker. Underbart gott!



Foto: Ulrika Pousette

### Inlagda päron med lime och ingefära

Ingredienser 6 - 8 pers

---

500 g	strösocker
5 dl	vatten
4 st	cm ingefära, färsk (20 g)
5 st	päron, hårda
0,5 st	lime

### Tillagning

---

De sötsyrliga päronen passar utmärkt till glass.

1. Koka upp socker och vatten. Skala och skiva ingefäran tunt. Skiva limen.
2. Kärna ur och skär päronen i 8 klyftor vardera. Lägg ingefära, lime och päron i sockerlagen och sjud ca 10 min tills de är mjuka. Låt päronen kallna i lagen.



Foto: Ulrika Pousette

## Inlagd zucchini

### Ingredienser 2 1/2 liter

---

2 st	zucchini, gul och grön
1 st	silverlök, eller gul lök, liten
2 dl	ättikspit, (12%)
4 dl	strösocker
6 dl	vatten
2 tsk	senapsfrön, gula eller bruna
3 msk	persilja, grovt hackad

### Tillagning

---

God inlagd zucchini som passar bra till köttfärsrätter.

1. Halvera zucchinin på längden och skär den i ½ cm tjocka skivor. Skala och skär löken i tunna klyftor.
2. Blanda ättika, socker och vatten i en kastrull och koka upp. Lägg i senapsfrön och dra kastrullen från värmen. Låt lagen kallna.
3. Varva zucchiniskivor, lök och persilja i en burk. Häll på lagen och låt stå kallt över natten.
4. Servera den inlagda zucchinin som pressgurka till kött och köttfärsrätter.



Foto: Stefan Almers

## Syltad squash

### Ingredienser 2 burkar

2 st squash  
1 msk salt

### Lag

1,5 dl ättika, ren  
5 dl vatten  
5 dl strösocker  
0,5 tsk senapsfrön, gula  
6 st kryddnejlikor  
2 st ingefära, bitar, torkad

### Tillagning

1. Dela squashen på längden och gröp ur kärnhuset med en sked. Skär squashen i cm-stora bitar. Lägg dem i en skål och strö på salt. Låt stå på svalt ca 12 timmar.
2. Häll squashen i ett durkslag och låt den rinna av. Koka upp ingredienserna till lagen. Lägg i squashen och koka den 3-5 min. Lyft upp squashen i varma burkar.
3. Koka ihop lagen ca 5 min och häll den sedan över squashen så att den täcker bitarna. Låt stå och mogna några dagar i kylan.



Foto: Susanne Almers

## Inlagda gurkor

### Ingredienser 1 sats

2 kg västeråsgurkor

### Saltlag:

1 l vatten, kallt

1 dl salt

### Till inläggningen:

40 g pepparrot, färsk

2 st spanska pepparfrukter, färsk

20 st dillkronor

2 msk gult senapsfrö

### Ättikslag

2,5 dl ättika

7,5 dl vatten

2,5 dl socker

## Tillagning

Det här receptet är på inläggning av hela gurkor. Välj noggrant gurkor av jämn storlek och utan skavanker. Se till att du har tillräckligt stora burkar så får du snart en både god och vacker gurkinläggning.

1. Skölj och borsta gurkorna rena med en mjuk borste.

Stick några hål runtom varje gurka med t ex en stoppnål eller en provsticka.

2. Lägg gurkorna i en skål och blanda samman saltlagen.

När saltet löst sig, håll det över gurkorna så att de täcks. Behövs mer saltlag så gör lite till och håll på. Ställ dem svalt och låt gurkorna ligga i saltlagen 1 dygn.

3. Häll bort saltlagen efter 1 dygn och låt gurkorna rinna av. Varva dem i väl rengjorda glasburkar med skalad skivad pepparrot, pepparfrukt i bitar, dillkronor och senapsfrö.

4. Blanda samman ättikslagen i en kastrull och koka upp. Häll den het över gurkorna.

Täck och låt dem stå 1 dygn. Efter 1 dygn, sila upp lagen i en kastrull och koka upp den igen. Häll den återigen över gurkorna.

5. Sätt lock på burkarna och förvara dem svalt. Efter ca 1 vecka är de färdiga. Gurkinläggningen håller flera månader i sval förvaring.



Foto: Agneta Thorsèn

## Syltad melon med pepparrot och dill

### Ingredienser 8 personer

1 st melon, galia eller honungsmelon, gärna lite omogen

#### Ättikslag:

0,5 dl ättiksprit  
 2 dl vatten  
 1 dl strösocker  
 0,5 st pepparrot, 3 cm, skalad och strimlad  
 0,5 tsk gula senapsfrön  
 1 st stjärnanis

#### Garnering:

0,5 dl dill, hackad

### Tillagning

Stjärnanisen ger en liten godiston till den friska inläggningen.

1. Halvera, kärna ur och skala och melonen. Skär den i tunna klyftor och halvera dem. Lägg bitarna i en skål.

2. Koka ingredienserna till lagen i 5 min. Slå den varma lagen över melonbitarna. Låt kallna.

3. Servering: Vänd ner dill och servera melonen till rådjuret.



Foto: Susanne Almers

## Inlagda gröna tomater

### Ingredienser 1 liter

1 kg	tomater, gröna
1 st	lök, gul
2 st	vitlösklyftor
1 msk	senapsfrön

### Lag:

3 dl	strösocker
3 dl	vatten
0,5 dl	ättika, 24%
1 dl	vitvinsvinäger

## Tillagning

Pickles passar till mycket, men framför allt till grillat och grytor.

1. Pricka tomaterna på några ställen med en stoppnål eller provsticka. Koka dem i lättsaltat vatten ca 3 min. Låt dem rinna av. Skär dem i klyftor. Skala och klyfta löken. Skala och skiva vitlöken.

2. Blanda samman lagen i en kastrull och koka upp. Lägg i tomater, lök, vitlök, och senapsfrön. Låt alltsammans sjuda ca 10 min tills tomaterna känns mjuka men har lite spänst kvar.

3. Ta upp tomaterna och löken med hålslev och lägg i väl rengjorda mindre glasburkar. Låt lagen koka ihop ca 5 min utan lock och håll den sedan på tomat- och lökbitarna. Sätt lock på burken och låt inläggningen svalna. Förvara den kallt så håller den flera veckor.



Foto: Tia Borgsmidt, Ove Lindfors

## Syltade grönsaker

### Ingredienser 4 personer

500 g	zucchini
250 g	tomater
1 st	gul lök
1 st	vitlösklyfta
4 dl	strösocker
1 msk	salt
1,25 dl	vitvinsvinäger
1 tsk	hela vitpepparkorn
0,5 msk	korianderfrön
1 dl	russin

### Tillagning

Russin och korianderfrön ger den här inläggningen en spännande smak. Till en burk som rymmer cirka 1 liter.

1. Dela zucchinin på längden och gröp ut kärnhuset med en sked. Skär den i kuber. Hacka tomaterna grovt. Skala och hacka lök och vitlök.
2. Lägg grönsakerna i en gryta. Tillsätt socker, salt, vinäger, pepparkorn och koriander. Rör om så att allt blandas.
3. Koka sakta under lock tills det tjocknar, cirka 1 timme. Rör då och då. Blanda i russin efter halva koktiden.
4. Häll upp grönsakerna i en varm, väl rengjord burk och sätt på lock. Förvara inläggningen i kylan, den är färdig att äta efter ungefär 1 vecka.

## Inlagd rabarber

Ingredienser **3 liter**

---

1 kg	rabarber
1 st	vaniljstång
1 l	socker
1 l	vatten

## Tillagning

---

Ibland får man plötsligt för mycket av en råvara. Här är ett recept på rabarber i sockerlag som kan användas på flera olika sätt.

Recept ur boken "Karl-Hansens ekologiska kök - Lustfyllt året om" (Prisma).

1. Dela vaniljstången på längden. Skrapa ut fröna och blanda dem med lite socker.
2. Koka ihop vatten, socker och vaniljstången samt frön i cirka 3 minuter.
3. Tvätta rabarbern. Skär den i centimeterstora bitar. Lägg dem i en ganska stor kastrull, eller i en skål som tål värme.
4. Slå på den kokande lagen. Täck rabarbern och låt den kallna. Rabarbern blir precis lagom mjuk när den får kallna i lagen. Den inlagda rabarbern kan stå i kylan i minst ett par veckor.