



Gurkinläggning

Fyra tips med recept



Ättiksgurka

Portioner: 2 burkar
Total tillagningstid 45 minuter

Ingredienser

10 st Västeråsgurkor
5 dl vatten
2 dl ättika 12%
5 dl socker
0,5 dl salt
0,5 dl senapsfrö
Dill

Instruktioner

1. Skölj gurkorna i kallt vatten och ta bort de som verkar mjuka, skadade eller som på annat vis inte verkar perfekta.
2. Skiva dem i lagom tjocka skivor, jag föredrar cirka 3 mm men det finns inget som hindrar att man väljer tunnare eller tjockare skivor.
3. Koka upp ättika, socker, vatten och salt till en lag.
4. Varva gurkskivorna med dillkvistar och senapsfrön i väl rengjorda burkar. Häll över den heta lagen och förslut.
5. Bör stå svalt minst en vecka innan det är dags att smaka din goda inlagda ättiksgurkan.

Inlagd gurka med senapsfrö

Ingredienser

1 kg gurka
1 dl ättiksprit (12 %)
2 dl socker
3 dl vatten
1 gul lök
10 kryddpepparkorn
5 vitpepparkorn
1 lagerblad
2 msk senapsfrö

Tillagning

1. Skala, halvera och strimla löken längs med fibrerna. Lägg i en kastrull.
2. Tillsätt senapsfrö, ättiksprit, socker, vatten, kryddpeppar, vitpeppar och lagerblad
3. Koka upp lagen och rör så att sockret löser sig.
4. Skölj och skiva gurkan tunt.
5. Varva lagen med löken tillsammans med senapsfrön och den skivade gurkan i väl rengjorda glasburkar. Fyll på med varm lag så att det täcker. Sätt på lock.
6. Låt svalna samt låt sedan stå i kylan minst ett dygn innan servering sker.

Inlagd gurka med senapsfrö håller sig i flera månader öppnad i kylan.

Smörgåsgurka

Ingredienser

Lag 1

5 kg västeråsgurka(or)
0,5 kg grovt salt
3 l vatten

Lag 2

1 l ättiksprit
1 l vatten
4 kg strösocker
1 förpackning senapsfrö, gula
1 knippa dillkronor

Tillagning

Tvätta gurkorna noga och skiva dem.

Lag 1

Rör ut saltet i vattnet. Slå lagen över gurkskivorna. Låt stå ett dygn. Låt skivorna rinna av medan den andra lagen görs.

Lag 2

Koka upp lagen (vatten, ättiksprit, senapsfrö och socker). Lägg gurkskivorna i burkar. Varva med dillkronor. Skumma av senapsfröna och fördela dem i burkarna. Slå över den heta lagen och skruva på locken. Låt kallna och låt dig väl smaka.

Hållbar i 6-12 månader.

Färksaltad gurka

Ingredienser

1 kg västeråsgurka
1 liter kallt vatten
0,75 dl salt
1 knippe krondill
1 msk dillfrön

Tillagning

Häll upp vattnet i en glasburk eller plastburk som rymmer minst den dubbla mängden vatten!

Tillsätt saltet. Rör om med en sked tills allt salt löst upp sig i vattnet. Det tar ca 1-2 minuter.

Tvätta gurkorna och lägg dem i saltvattnet. Tillsätt dillfrön. Klipp dillen i mindre delar och lägg i.

Sätt på locket som hjälper till att trycka ner dillkronorna i saltvattnet.

Ställ in i kylskåpet. Efter ett dygn kan du börja äta av gurkorna.



Näsets
Gröna

www.nasetsgrona.se
070-672 06 32