



Piccalilli

★★★★★

Du kan selv bestemme hvilke grøntsager du ønsker i din piccalilli, og om den skal have smag af karry eller uden. Min opskrift får en anelse anis smag pga. fennikelknolden. Jeg bruger primært min piccalilli til remoulade.

Ret	Syltning, Konservering, Tilbehør
Køkken	Dansk/Fransk
Keyword	Pickles, Remoulade, Syltning, Piccalilli
Forb. tid	40 minutter
Samlet tid	40 minutter
Forfatter	Søren

Ingredienser

Grøntsager

- 1 kg blandede grøntsager af 4 – 5 slags eller omkring som nedenstående
- 300 g. blomkål
- 125 g. squash
- 115 g. gulerod
- 96 g. fennikelknold
- 90 g. skalotteløg
- 125 g. friske grønne bønner bedst med ikke frosne da de smatter ud
- 135 g. rød peber
- 50 g. fint salt

Eddikelage

- 4 dl. lagereddike
- 2 dl. vand
- 150 g. rørsukker eller sukker
- 40 g. honning

Pasta

- 50 g. Maizena
- 3 – 4 tsk. Karry kan erstattes med gurkemeje, hvis man ikke ønsker karry smag
- 3 – 4 tsk. Colman's sennepspulver eller anden engelsk sennepspulver
- 4 tsk. gule sennepsfrø
- 1 tsk. hele koriander
- 1 tsk. hele spidskommen
- 2 tsk. revet ingefær
- ½ dl. eddikelage

Sådan gør du

Dag 1

Grøntsager

1. Skyl alle grøntsagerne.
2. Skræl gulerødderne, fjern skallen fra løgene og skær enderne af bønnerne.

3. Skær nu alle grøntsager i mindre stykker. Hvis du ønsker en grov piccalilli skæres de i ca. ½ - 1 cm. Skal den være fin hakkes de i meget små stykker.
4. Kom alle de fintskårne grøntsager i en skål og hæld de 50 g. salt over. Bland det godt sammen, og lad det stå til næste dag.

Dag 2

Eddikelage

1. Ingredienserne kommes i en gryde, som varmes op indtil sukkeret er opløst.

Pasta

1. Kom alle ingredienser i en minihakker og kør det til en pasta.
2. Varm eddiken op i en gryde indtil den er varm, og kom 2 – 3 spsk. varm eddikelage i minihakkeren og kør det en tur mere.
3. Hæld dernæst pastaen i den varme eddikelage som ved middelvarme koges videre i ca. 5 minutter, mens der røres rundt. Såfremt piccalilli lagen er for tynd blandes noget maizenamel med vand og tilsættes for, at få den ret tyk.

Grøntsager

1. Skyl grøntsagerne MEGET i iskoldt vand. Hæld dem i et dørslag, og lad dem dryppe grundigt af, evt. dup dem i et viskestykke.
2. Kom grøntsagerne i piccalilli saucen og vend dem rundt.
3. Kom dernæst selve piccalillien i skoldede sylteglas, som enten er skyllet i atamon eller vodka.
4. Lad nu glassene stå i 6 uger på køl inden du tager hul på dem, da piccalillien har brug for, at trække og samle mere smag.

Noter

Piccalilli kan holde sig rigtig lang tid (omkring 6 måneder til mere) i køleskabet så længe man har vasket og skoldet sine sylteglas grundigt.