



Slötorps Asiagurkor (Syltgurkor)

Slötorps Asiagurkor, är mycket goda till både pålägg och till kötträtter. Asiagurka är en vit slanggurka, medan den vanliga slanggurkan är grön. Asiagurkan är också något kortare och tjockare än den gröna slanggurkan och äts inlagd som syltgurka eller pickles och passar utmärkt till kötträtter och leverpastejmackor.

De vita gurkorna finns att få tag i som frö med namnet White Wonder. Receptet ger 3-4 burkar inlagda asiagurkor men kan justeras att passa både fler och färre.

Ingredienser

1 kg Vita Gurkor
2,5 dl Ättikspirit (12%)
5 dl Vatten
2 msk Salt
2 dl socker (240 g)
2 tsk hel vitpeppar
1 msk Gula senapsfrön
2 bitar Muskotblomma
5 Kryddnejlikor (hela)

Gör så här

1. Skala gurkorna. Klyv dem på längden och gröp ur kärnhusen.
2. Skär gurkorna rakt över i 3-4 cm breda remsor. Lägg i en skål och strö på saltet. Låt stå över natten.
3. Skölj gurkremorna i kallt vatten. Torka dem noga på en handduk.
4. Koka upp vatten, ättika, strösocker, vitpepparkorn, senapsfrö, muskotblomma och kryddnejlikor till lagen. Lägg i gurkbitarna och koka dem i 3-5 minuter.
5. Lägg gurkbitarna i varma, väl rengjorda burkar. Häll på den heta lagen. Förslut.
6. Låt stå 2 veckor innan servering. Förvara svalt.

Syltad asiagurka är god både direkt ur burken till smörgåspålägg eller kötträtter och som finhackad och blandad med gräddfil eller creme fraiche blir bra till stekt fisk.

Smaklig Måltid

/Peter