



Professionel forarbejdning



Kreative retter



Friske og smagfulde råvarer

# SOLES CANTINA

Tilbehør

## PICKLES

Pickles som kan anvendes til hjemmelavet remolade

Antal 1 -2 glas, ca. 1,5 liter

### Ingredienser

#### Lage

- 350 g eddike
- Sødemiddel eller Honning svarende til 200 g sukker (vil du bruge sukker så anvend rørsukker)
- 1 tsk. Salt

#### Jævning

- 25 g kartoffelmel
- 1 dl vand
- 3 tsk. sennepspulver 10 g
- 1½ tsk. Karrypulver (Gerne Madras Karry)
- ½ tsk. gurkemeje
- 1 tsk. paprika (Gerne Edelsüß)

#### Grøntsager

- 150 g broccoli
- 2 stængler bladselleri ca. 60 g - også kaldet blegselleri
- 250 g agurk
- 200 g løg (Mix gerne rødløg & gule løg)
- 200 g gulerod (Mix gerne i forskellig farve)
- 2 stk. rød peberfrugt ca. 200 g

## Tilsmagning

- 1 tsk. Salt
- Friskkværnet hvid peber

## Sådan gør du

1. Rens dine grøntsager og skær dem i meget små stykker.
2. Hæld eddike, sukker og salt i en gryde og kog op til sødestof / honning / sukker er opløst.
3. Læg alle grøntsager i lagen og giv dem et opkog.
4. Rør krydderier, mel og vand sammen til din jævning.
5. Jævn din lage med jævningen
6. Rør rundt i gryden med eddikelage og grøntsager, mens det koges igennem i et par minutter.
7. Smag til med salt og peber inden du hælder din pickles på skoldede og atamon skyllede glas.
8. Opbevares på køl.
9. Din pickles bliver bedre af at stå et par dage, inden den tages i brug.
10. Pickles kan holde sig 2-3 måneder på køl.

Skal du lave remolade blander du pickles og mayonnaise (Gerne Hellmanns) i forholdet 1/1.

Ønsker du en fastere konsistens kan du lade din pickles dryppe af i en sigte et par minutter inden du blander med Mayonnaisen.

Bon Appetit

