



VEGETARISK

Syltade kantareller

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Syltade kantareller - underbart tillbehör till så mycket. Enkelt att göra och håller flera månader i kylan.

INGREDIENSER



1 liter kantareller
2 tsk salt
1.5 dl äppelcidervinäger
1.5 dl spad från svampkoket
0.75 dl råsocker
6 st vitpepparkorn
1 tsk gula senapsfrön
1 st lagerblad
2 kvistar timjan

GÖR SÅ HÄR

1

Rensa svampen och låt den sjuda i lättsaltat vatten i 10 minuter. Sila bort spadet men spara 1 1/2 dl till -inläggningen.

2

Lag: Blanda alla ingredienser och koka ihop i ca 5 minuter tills sockret löst sig och lagen är lite simmig. Lägg i svampen och koka i ytterligare ett par minuter.

3

Lägg svampen i väl rengjorda burkar och häll över lagen. Skruva på locken och ställ svalt.

Foto: www.cedell.se