



GENERELL

Inlagda kumquats

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **15 min** Portioner: **4**



Kumquat är en citrusfrukt, liten som en valnöt, har ett tunt skal som man äter och ser ut som en miniapelsin. Citrus är i säsong så överraska med ett annorlunda tillbehör till vinterns mustiga gris-, vilt- eller fågelrätter.

Köp kärnfria eller nästan kärnfria kumquats. De ska vara fasta i skalet och vara orangea (gröna och ljusa är omogna).

Gör gärna inläggningen någon dag innan så den får stå till sig i lagen, i kylan. Var noga med hygien om du inte använder konserveringsmedel. Vill du göra mycket är det bara att dubblera receptet.



INGREDIENSER

250 g kumquats

Lag

1 dl äppelcidervinäger

0.5 dl ljus sirap

0.5 tsk kardemummakärnor

1 kryddnejlika

1 liten kanelstång

GÖR SÅ HÄR

- 1** Tvätta dina kumquats noggrant och torka dem. Massera dem försiktigt för att frigöra saft (så som man gör med limefrukter). Koka frukterna några minuter i saltat vatten. Slå av vattnet.
- 2** Koka ihop lagen och lägg i frukterna. Sjud under lock ca 5 minuter.
- 3** Förvara frukten i lagen, i kylan tills servering. Var noga med hygien. Om frukten ska förvaras under längre tid måste konserveringsmedel tillsättas.