

Nørby's grøntsager
Esagervej 8, Klippinge
Tlf. 56578036.

SYLTEDE DRUEAGURKER

3-4 snese mellemstore agurker, ca. 2½ kg.

Saltlage: 2½ liter kogt, koldt vand, ½ kg salt, 5 laurbærblade.

1. eddikelage: 1 liter kogt, koldt vand, 1½ liter eddike, 2 tsk. Flydende Atamon.
2. eddikelage: 2 liter eddike, 1 ½ kg sukker, 3 dildskærme, små skalotteløg efter behag, 2 tsk. Atamon.

De prikkede agurker lægges i saltlage med laurbærblade 1 til 2 døgn og holdes under lagen med et let pres. Lagen hældes fra, og en ny lage af eddike og kogt koldt vand tilsat Atamon hældes over. Agurkerne må gerne stå i denne lage 2 til 5 døgn, som det passer bedst. Krukken må under hele tilbered ingen stå koldt og være dækket med et tyndt klæde. Denne lage sies også fra. Eddike, sukker og skalotteløg koges, tilsættes Atamon og hældes over agurkerne, der bindes til med det samme.

SYLTEDE ASIER

4 faste mellemstore asier á ca. 1 kg. - 2 liter eddike - 1 kg sukker - 100 g skalotteløg - ca. 10 cm. Peberrod - 2 store fed hvidløg - 6 til 8 dildskærme - 2 laurbærblade - 2 spsk. Sennepsfrø - 2 tsk. Peberkorn - 1 spsk. Salt - 1 spsk. Flydende Atamon.

Skræl asierne og skær dem igennem på langs og skrab kernerne ud med en ske.

Skær hver asiehalvdel i mindre stykker og læg dem i rene krukker.

Kog eddike, sukker, krydderier og løg, tag krydderier og løg op af lagen og læg dem ned til asierne.

Kom Atamon i lagen og hæld den varm over asierne. Luk krukkerne.

TZAZIKI

Græsk agurkesalat

4 personer: ½ liter yoghurt naturel, ca. 400 g. store drueagurker eller agurker, ½ spsk. Salt, 3 spsk. Creme fraiche 18 %, 1 lille fed knust hvidløg, friskkværnet peber.

Hæld yoghurten op i et kaffefilter, lad den dryppe af i ca. 1½ time, Skræl agurkerne og skær dem i tynde skiver. Læg agurkeskiverne i en skål og bland dem med salt.

Lad dem trække i ca. 30 min. Rør den afdryppede yoghurt med creme fraiche og hvidløg. Skyl agurkeskiverne flere gange i koldt vand. Vrid dem let i et klæde og vend dem i yoghurt-dressingen.

Smag salaten til med peber og stil den koldt til serveringen.

Passer godt til næsten alting, f.eks. farsretter og stegt lam.