

Syltede citroner

- 2 kg citroner – OBS! Kun økologiske da disse ikke er overfladebehandlet.
- 1 liter vand
- ½ liter æbleeddike (der kan også bruges hvidvinseddike eller hvad du synes)
- 2 dl rørsukker
- 1 dl salt
- 2 kanelstænger
- 6 stjerneanis
- 4 laurbær blade
- 1 tsk. sorte peberkorn
- En smule Atamon i samt til skylning af glas

Start med at vaske citronerne. Skær enderne af og herefter i skiver af ca. 5mm.

Læg dem herefter i skoldede og Atamon-skyllede glas.

Bland så de andre ingredienser i en gryde og kog lagen op – lad den koge i små 5 minutter før den hældes over citronerne. Luk glasses med det samme og køl af før det sættes ind i køleskabet.

Lad dem stå og trække i 2-4 uger før de bruges.

Du kan sylte citronerne hele, i skiver som her eller i både.

Hele citroner skal dog trække længere tid før de bruges, men prøv dig frem for ligesom alt mulig andet her i livet skal der indimellem eksperimenteres og tages chancer 😊

God syltning

Hanne Solberg

www.cocone.dk

www.hannesolberg.cocone.dk

www.instagram.com/coconedkbyhannesolberg/

www.dk.pinterest.com/hannesolberg/

www.amioamio.com/da/butik/4287/