

Örtkvinnan Rose-Maries Recept



Picklade Maskrosknoppar ('Maskroskapis')

Perfekt till ost, även av typ camembert, smörgåsmat, grillrätter ja, allt som picklade grönsaker och kapis passar till. Ger dessutom en extra kick med vitaminer/mineraler.

Ingredienser:

1.5 dl färskplockade maskrosknoppar (när de är gröna och outslagna)

1/4 tsk havssalt

Lag:

2 msk ättikssprit (12 %)

2. msk socker

6 msk vatten

Så här gör du:

1. Plocka maskrosknoppar, som bäst på morgonen. (Maskrosor blommar två gånger per säsong, så kan plockas maj-juni och sen igen i augusti).
2. Skölj knopparna i kallt vatten och torka lätt med hushållspapper.
3. Om det finns en bit av stjälken kvar, klipp bort den nära knoppen.
4. Tag en ren glasburk och lägg i knopparna.
5. Tillsätt saltet och skaka runt så knopparna blir täckta.
6. Tillslut burken med lock och låt stå i kylan i 24 timmar.
7. Nästa dag, koka upp lagen och häll den, lite i taget, direkt över knopparna (häll inte för fort då glaset är kallt och vätskan varm, glaset kan spricka då).
8. Tillslut burken och ställ i kylan när den är kall.
9. Låt den stå där i minst två veckor. Då knopparna "flyter" är det bra att skaka burken lite lätt emellanåt så alla knopparna blir lika picklade. Förvaras i kylan.