

REMOULADEKRAUT

Opskriften passer til et patentglas på 1 liter

Sådan gør I:

1. Skyl, skræl og orden alle grøntsagerne.
2. Snit og skær grøntsagerne i den ønskede størrelse – jo grovere det skæres, jo længere tager det at kramme væske ud af – gem evt. et yderblad fra kålen.
3. Kram grøntsagerne med salt, i 10-15 minutter, eller indtil der dannes 1-2 dl væske i bunden af skålen.
4. Vend herefter karry rundt i hele blandingen.
5. Fyld blandingen i et glas, og sørg for at hele blandingen er dækket af væske, inden du lukker glasset – brug evt. yderbladet fra kålen.
6. Lad glasset fermentere i 3-4 uger, et mørkt sted med stabil temperatur, og luft ud i glasset 1 gang om dagen i de første 5-7 dage.

OBS!

Hvis krauten er under 4,5 pH inden to dage, er fermenteringen vellykket.

Ingredienser:

400 g kål – fx hvidkål, spidskål, broccoli eller blomkål

300 g rodfrugt – fx gulerod, pastinak, selleri eller bede

300 g løg – fx gule eller porre

3 spsk. karry

20 g salt

