



Ingredienser

550 g økologiske gulerødder (skrællede)

Krydderiblanding:

10 fed hvidløg

5-6 kviste timian

2 spsk. sennepsfrø

1 lille håndfuld peberkorn

2 røde chilier

Saltlage:

1 dl kogende vand

22 g groft salt

4 1/2 dl koldt vand

-

1 liters fermenteringsglas eller patentglas

Variationer

Brug denne krydderiblanding i stedet for ovenstående:

4 fed hvidløg

2 kviste rosmarin

3 spsk. sennepsfrø

1 lille håndfuld peberkorn

2 røde chilier

Beskrivelse

Skræl gulerødderne og skær dem i stave. Skær dem til, så der er 3-4 cm luft, når de står op i glasset. Pil hvidløg og læg de hele fed i bunden af glasset sammen med timiankviste, sennepsfrø og peberkorn. Skær chilier i strimler og kom dem i. Kom gulerødderne i glasset og pak dem tæt.

Saltlage:

Kom salt i det kogende vand og rør til det er opløst. Tilsæt det kolde vand. Hæld saltlagen over gulerødderne, så de er helt dækket. Læg evt. vægt på for at holde gulerødderne nede i lagen.

Sørg for, at der er 3-4 cm luft foroven i glasset, luk det og stil det til at fermentere på en tallerken et skyggefuldt sted.

Lad gulerødderne fermentere i 5-7 dage ved 18-20 grader. Hvis det er varmere, går det hurtigere og hvis det er koldere tager det længere tid, før gulerødderne er klar.

Vigtigt! Åbn glasset hver dag, så trykket frigives.

Smag på gulerødderne efter 5 dage eller før afhængigt af temperaturen. Smag på dem indtil den 7. dag, hvor de bør være klar. Stil dem i køleskabet, når syrligheden falder i din smag.