Fermenterede rødløg
1 glas

Mors Mad
mad.winther.nu

Ingredienser
350 g økologiske rødløg
1 kvist frisk rosmarin
1 tsk. rosa peberkorn
1 ydre kålblad (f. eks. hvidkål eller rødkål)

Saltlage:
1 dl kogende vand
20 g groft havsalt
5,5 dl koldt vand

-
1-liters fermenteringsglas eller patentglas

Beskrivelse
Skær løgene i tynde, halve skiver og kom halvdelen i patentglasset.

Stik en rosmarinkvist ned langs ydersiden af patentglasset. Kom rosa peberkorn og de sidste rødløg i glasset.

Saltlage:
Kom salt i det kogende vand og rør til det er opløst. Tilsæt det kolde vand. Hæld saltlagen over løgene, så de er helt dækket.

Skyl kålbladet, og fold det, så det passer til patentglassets bredde. Læg det omhyggeligt ned over rødløgene, og pres det ned under lagen, så det ligger som et beskyttende låg. Læg evt. vægt på.

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

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

Vigtigt! Åbn glasset hver dag, så trykket frigives.

Smag på løgene 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.