

SØD PEBERMASH MED SZECHUAN- PEBER OG KORIANDERFRØ



SØD PEBERMASH MED SZECHUAN- PEBER OG KORIANDERFRØ

Udstyr

1-liters patentglas
kniv
køkkenvægt
foodprocessor eller blender

Ingredienser

800 g rød peberfrugt
½ spsk szechuanpeber
½ spsk korianderfrø
35 g groft havsalt
1 kålblad (fx hvidkål, spidskål eller rødkål)

Sådan gør du

Start med at skylle peberfrugter. Fjern stilk og kerner. Vej peberfrugt, krydderier og salt af, kom det i foodprocessoren, og kør den, til du har en grov mash. Hæld pebermashen på patentglasset. Pres pebermashen godt ned i patentglasset, til dens egen saft stiger op og dækker den.

Skyl kålbladet, og fold det, så det passer til patentglassets bredde. Læg det omhyggeligt ned over pebermashen, og pres det ned under saften, så kålbladet ligger som et beskyttende låg. 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 pebermashen fermentere i 3 til 6 måneder, ideelt set ved en temperatur på mellem 18 og 20 grader. Er temperaturen varmere end dette, kan det gå hurtigere, er den koldere, kan det gå langsommere.

Glasset skal i starten åbnes hver dag for at frigive det kuldioxidtryk, som fermenteringsprocessen danner. Det er særligt vigtigt i de første 5 til 7 dage, hvor fermenteringen går hurtigt. Når du kigger til glasset, skal du sørge for, at pebermashen holder sig under lagen. Når det ikke bobler så intenst mere, kan du nøjes med at åbne glasset med flere dages mellemrum, og snart derefter undlade det helt.

Smag på pebermashen efter ca. 3 måneder, afhængigt af temperaturen. Hvis du synes, den smager sødt og syrligt, bør den være klar, og ellers så lad den fermentere videre. Pebermashen bør være klar senest efter 6 måneder. Du vil opleve, at konsistensen tykner, jo længere den står. Stil din søde pebermash på køl. Den er nu spiseklar.



KRAUT MED BLOMKÅL OG KARRY



KRAUT MED BLOMKÅL OG KARRY

Ingredienser

1600 g hvidkål
150 g gulerødder
150 g blomkål
100 g løg
50 g rosiner
40 g karrypulver
40 g groft havsalt

Udstyr

2-liters patentglas
kniv
groft rivejern
køkkenvægt
røreskål

Sådan gør du

Start med at skylle kål og gulerødder grundigt. Fjern de to yderste blade fra kålhovederne og læg dem til side til senere brug. Skær kålhovederne i kvarte, og fjern den inderste kerne fra hver kvart. Kernestykkerne kan du bruge i en anden ret. Snit kålen i 1 cm brede strimler. Hak blomkålen groft. Riv gulerødderne. Pil løgene, og hak dem groft.

Vej kålstrimler, de øvrige ingredienser og salt af, og kom det hele i en stor røreskål. Læg kræfter i og massér saltet ind i kålblanding med rene hænder, til kålen afgiver sin saft. Det tager cirka 5 til 10 minutter. Hæld kålblanding ned i patentglasset sammen med saften, der nu udgør saltlagen.

Pres det hele godt ned i glasset med dine hænder, så det dækkes helt af saltlagen. Tag de yderste kålblade, som du har lagt til side, og fold dem sammen. Læg dem over kålen i glasset. Når du lægger bladene i og lukker glasset, vil det skabe et nedadgående tryk, så al kålen lægger sig under lagen. Hvis det ikke virker i første forsøg, prøver du bare igen. Luk patentglasset og stil det til at fermentere på en tallerken eller et fad et skyggefuldt sted. Lad kålen fermentere i 21 til 28 dage ved en temperatur på mellem 18 og 20 grader.

Glasset skal åbnes hver anden dag for at frigive det tryk, fermenteringsprocessen danner. Det er meget vigtigt, særligt i de første 5 til 7 dage, hvor fermenteringen går hurtigt, og kålen bobler af kuldioxid. Smag på kålen på den 21. dag. Hvis den ikke er sur nok, kan du lade den fermentere i endnu en uge. Smag på den enderørs. Stil din kraut på køl, og nyd den!



BAECHU - KIMCHI MED KINAKÅL



BAECHU – KIMCHI MED KINAKÅL

Ingredienser

1500 g kinakål (napakål)
 200 g gulerødder
 200 g kinaradisse (japan-ræddike)
 100 g forårsløg eller porrer
 50 g kimchi-pasta
 40 g groft havsalt plus ekstra til lage

Udstyr

2-liters patentglas
 målebæger
 viskestykke
 kniv
 groft rivejern
 grøntsagsskræller
 køkkenvægt
 røreskål
 dørslag
 gummihandsker til tilberedning

Sådan gør du

Tag de yderste blade af kålhovedet og skyl dem fri for jord. 12 timer før du vil lave din kimchi, skal du tilberede en 5 % saltlage (50 g salt til 1 liter kogende vand), som skal kunne dække kålhovedet. Læg kålhovedet i en stor skål, og når lagen har nået stuetemperatur, hældes den over. Brug en tallerken til at presse og holde kålhovedet nede, så det dækkes helt af lagen. Dette kan med fordel gøres om aftenen, så du kan tilberede kimchien morgenen efter. Læg et viskestykke over og stil til side. Hæld lagen fra kålhovedet, når de 12 timer er gået, og skyl kålhovedet grundigt i et dørslag under rindende vand, så du fjerner overskydende salt. Læg de yderste blade af kålhovedet til side, og hæld lagen ud i vasken. Skær stokken af kålen, og del hovedet i kvarte, som du hakker i 4-5 cm store stykker. Skyl og riv gulerødderne. Skyl kinaradiserne og skær dem i tynde skiver. Klargør og hak forårsløgene eller porrerne groft. Vej grøntsagerne, saltet og kimchi-pastaen af, og kom det hele i røreskålen.

Tag handskerne på, så du undgår at blive brændt af chilien i kimchipastaen, og massér alle ingredienserne godt sammen i cirka 5 til 10 minutter, til kålblandingen afgiver sin saft. Hæld blandingen ned i patentglasset sammen med den udvundne saft, der nu udgør saltlagen. Pres det hele godt ned i glasset med dine hænder, så det dækkes helt af saltlagen. Tilføj eventuelt mere lage, se side 320, hvis det ikke dækker helt. Find de yderste kålblade frem og fold dem sammen, så de passer til glassets bredde. Læg dem omhyggeligt ned over kålen i patentglasset, og pres det hele ned under lagen. 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 det fermentere i 4 til 7 dage, ideelt set ved 18 til 20 grader. Glasset skal åbnes hver dag for at frigive det tryk, fermenteringsprocessen danner. Det er vigtigt at stoppe fermenteringen, mens kimchien stadig bobler, inden lactobacillus-mælkesyren begynder at syrne blandingen. Smag på kimchien efter 4 dage eller før, afhængigt af temperaturen. Smag på den indtil den 7. dag, hvor den bør være klar. Stil kimchien på køl. Den er nu spisklar.

