



OPSKRIFT

Surkål



Det skal du bruge:

- 200 gram gulerod (ca. 3 store gulerødder)
- 400 gram hvidkål
- 12-15 gram fint salt
- 2-3 mellemstore tomme glas med låg

OBS: Når man konserverer og fermenterer med salt, er det vigtigt at bruge de rigtige mængder. Vær så præcis som muligt, når du vejer saltet.



Sådan gør du:

- 1 Start med at **vaske dine hænder grundigt** i varmt vand og sæbe
- 2 **Vask glas og låg** grundigt og tør dem af
- 3 **Vask** både hvidkål og gulerødder grundigt
- 4 **Skræl** dine gulerødder og **riv** dem bagefter på den grove side af rivejernet. Kom de revne gulerødder op i en stor skål
- 5 **Snit hvidkålen** så fint som muligt og kom den op i skålen med gulerødder
- 6 Tilsæt den afvejede mængde **salt** til skålen og massér saltet ind i hvidkålen og gulerødderne. Fortsæt i ca. 5-10 minutter indtil kålen og gulerødderne begynder at blive bløde og tabe væske
- 7 **Fordel nu kålen i glas** og pres den godt sammen. Hæld væsken fra skålen over til det dækker al kålen
OBS: Er der ikke nok væske til at dække, kan du lave en blanding selv. Her skal du bruge 1 liter vand og 20 gram fint salt. Opløs saltet i vandet og hæld det over kålen i glassene
- 8 **Lav nu en varedeklaration** til surkålen – brug arbejdsarket 'Vores varedeklaration'
- 9 Herefter kan du **klistre** varedeklarationen på dine glas
- 10 Surkålen skal stå et lunt sted i **ca. 10 dage**. Hver dag skal du **slippe luft ud** af glasset og lukke låget igen. Efter 10 dage er surkålen færdig og skal opbevares på køl