

Syltade kantareller

- 1 liter kantareller
- 2 tsk salt
- 1.5 dl äppelcidervinäger
- 1.5 dl spad från svampkoket
- 0.75 dl råsocker
- 6 st vitpepparkorn
- 1 tsk gula senapsfrön
- 1 st lagerblad
- 2 kvistar timjan