



**VEGETARISK**

# Syltade kantareller

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Syltade kantareller - underbart tillbehör till så mycket. Enkelt att göra och håller flera månader i kylan.

## INGREDIENSER



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

## GÖR SÅ HÄR

1

Rensa svampen och låt den sjuda i lättsaltat vatten i 10 minuter. Sila bort spadet men spara 1 1/2 dl till -inläggningen.

2

Lag: Blanda alla ingredienser och koka ihop i ca 5 minuter tills sockret löst sig och lagen är lite simmig. Lägg i svampen och koka i ytterligare ett par minuter.

3

Lägg svampen i väl rengjorda burkar och häll över lagen. Skruva på locken och ställ svalt.

Foto: [www.cedell.se](http://www.cedell.se)