



GENERELL

Picklade senapsfrön

Kock: **Monika Österheim** Tid: **70 min** Portioner: **4**

Picklade senapsfrön ? grymt gott tillbehör!

Sätt fram en skål på julbordet eller garnera och toppa julens tallrikar (där senap passar). Dessa picklade guldkorn är gott till väldigt mycket. Fröna blir milda och goda, inte alls starkt som man kanske tror.

Idén är Stefan Ekengrens, köksmästare på Görvälns Slott (en bit utanför Stockholm). Jag följer hans blogg Kökstugg och har tidigare tipsat er om den. Man lär sig massor med bra och goda grejor. Dessutom är Görvälns Slott och Stefans mat personliga favoriter. Läs om de picklade senapsfröna och tips på användning på Stefans sajt. Vill du läsa mer om Görvälns Slott, skrev jag ett inlägg i somras.

På bilden ovan gjorde jag rimmade fläsklägg och toppade med picklade senapsfrön. Det blev sååå gott. Läggen crock-potades i mååånga timmar på låg värme i god buljong, penslades sen med söt glaze och snabbgrillades på hög värme. Oh lordy! På bilden nedan ser ni Görvälns hemgjorda lammisterband med picklade senapsfrön och deras omtalade, otroligt vackra rödbetsblommor. Blommorna är fyllda med senapskräm av hemgjord senap, lite färskost, kryddpeppar, dill och citronskal. Kanske vågar jag testa att göra dem också ;-). Skulle också vara jänkla gott på julbordet.



När jag skulle testa receptet blandade jag gula och bruna frön (vad jag hade hemma). Bara gula, ser vackrare ut. Så får det bli nästa gång.



INGREDIENSER



2 dl vatten
2 dl äppelcidervinäger
0.75 dl socker
1 tsk salt
1.5 dl senapsfrön

GÖR SÅ HÄR

- 1** Gör en lag av 2 dl vatten, 2 dl äppelcidervinäger, 0,75 dl socker och 1 tsk salt.
- 2** Häll upp 1,5 dl gula senapsfrön i kastrull. Fyll på med lag ? lagen ska täcka senapsfröna med marginal.
- 3** Koka sedan senapsfröna i ca en timme i lagen. Häll upp i burkar, fyll på med lag och förvara. Man äter lite av lagen och fröna tillsammans. Anpassa bara mängderna proportionellt efter hur mycket du vill göra!