GENERELL

Inlagda kumquats

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **15 min** Portioner: **4**

15

Kumquat är en citrusfrukt, liten som en valnöt, har ett tunt skal som man äter och ser ut som en miniapelsin. Citrus är i säsong så överraska med ett annorlunda tillbehör till vinterns mustiga gris-, vilt- eller fågelrätter.

Köp kärnfria eller nästan kärnfria kumquats. De ska vara fasta i skalet och vara orangea (gröna och ljusa är omogna).
Gör gärna inläggningen någon dag innan så den får står till sig i lagen, i kylen. Var noga med hygienen om du inte använder konserveringsmedel. Vill du göra mycket är det bara att dubblera receptet.

INGREDIENSER

250 g kumquats
Lag
1 dl äppelcidervinäger
0.5 dl ljus sirap
0.5 tsk kardemummakärnor
1 kryddnejlika
1 liten kanelstång

några svartpepparkorn

GÖR SÅ HÄR

1. Tvätta dina kumquats noggrant och torka dem. Massera dem försiktigt för att frigöra saft (så som man gör med limefrukter).
   Koka frukterna några minuter i saltat vatten. Slå av vattnet.

2. Koka ihop lagen och lägg i frukterna. Sjud under lock ca 5 minuter.

3. Förvara frukten i lagen, i kylen tills servering. Var noga med hygienen.
   Om frukten ska förvaras under längre tid måste konserveringsmedel tillsättas.