

Kål- og rodfrugtpickles:

600 g blomkål
400 g gulerødder
300 g knoldselleri
300 g persillerødder
400 g løg
4 spsk salt

Syltelage:

8 dl lagereddike
550 g sukker
1 frisk rød chili
1 spsk paprika
2 spsk sennepsfrø
1 spsk gurkemeje
2 1/2 spsk karry
3 spsk Coleman's sennepspulver
1 1/2 spsk maizena
2 spsk vand
evt. 1 spsk Atamon

Fremgangsmåde

Del blomkålen i små buketter, skær stokken og grøntsager i tern på ca. 1 x 1 cm. Vend dem med salt i en stor skål og lad det stå i et par timer eller gerne natten over. Skyl de saltede grøntsags-tern godt og dryp dem af i en sigte.

Kom alle ingredienser til syltelagen i en stor gryde, der også kan rumme grøntsagerne og kog op. Kom grøntsagerne i den kogende syltelage og kog i 20 minutter, til de er mere med bid, sigt derefter grøntsagerne fra og kog syltelagen ind, til der er ca. 4 dl tilbage. Rør maizena ud i vandet og rør blandingen i pickleslagen og kog op.

Kom grøntsagerne tilbage i gryden, vend dem rundt og kog op igen. Tilsæt evt. Atamon, hvis du gerne vil have, at din pickleles skal kunne holde sig i flere måneder. Kom picklelesen på skoldede sylteglas. Luk låget, lad dem køle af og opbevar glassene på køl. Holder sig i ca. 1 måned uden Atamon og min. 6 måneder med Atamon. Brug din pickleles til: remoulade, sprængt- og stegt kød, rullepølse, tatar, pariserbøf og pølser.

