

Opskrift på syltet strandarve

Ingredienser:

Strandarve, ca. 1 håndfuld pr. barn

Æbleeddike

Sukker

Evt. stødt koriander og peberkorn

Skål, vand og viskestykke til vask af strandarven

Gryde til opvarmning af syltelagen

Sylteglas



Fremgangsmåde:

- 1) Rengør strandarven.
- 2) Klip den nederste, hårde del af stænglen.
- 3) Fjern evt. blade, der er gule eller brune.
- 4) Læg strandarven i en stor skål med vand.
- 5) Lad planterne sejle rundt, sådan at alt sand falder til bunden i skålen.
- 6) Fisk planterne op og over på et viskestykke, så de kan dryppe lidt af.
- 7) Læg dem herefter i et sylteglas.
- 8) Kog en syltelage af lige dele æbleeddike og sukker. Tilsmag med lidt salt og evt. en smule stødt koriander og et par hele peberkorn.
- 7) Hæld den varme syltelage over strandarven i sylteglasset.
- 8) Kan spises, når de er afkølede og fx oven på en god hotdog, leverpostejsmadden eller som tilbehør til flæskstegen.

