



## Picklade rödkål

Antal: recept\_2020-08-02\_1

Picklade, eller inlagd rödkål är inte bara vacker att titta på utan också en smaksensation som piggar upp de flesta maträtter! Toppa på tacos, i en sallad, wok eller något annat du gillar. Standard inom pickling av grönsaker är en 1-2-3 lag, som innebär 1 del 12% ättika, 2 delar socker och 3 delar vatten, men jag tycker inte att det behövs lika mycket socker eller ättika, så min ratio ser lite annorlunda ut.

Pris: 1 kr

Finriven rödkål  
1 glasburk som rymmer 5 dl  
4 dl vatten  
0.75 dl socker  
0.5 dl ättika 24% (dubbelt så mycket om din ättika är på 12%)

Riv eller hacka rödkålen fint och fyll din glasburk med kålen.

Ta en gryta och tillsätt 1 dl av vattnet och allt socker. Låt blandningen värmas upp under omrörning tills dess att sockret helt löst upp sig i vattnet, blandningen behöver inte koka eller ens ryka.

Ta grytan från värmen och tillsätt resten av vattnet och blanda väl. När blandningen har svalnat till rumstemperatur kan du blanda i ättikan och sedan hälla den över rödkålen i din glasburk, så mycket som får plats så att kålen blir helt täckt av lagen.

Skruva sedan på locket och ställ in burken i kylan. Godast blir det om du låter rödkålen picklas minst över natten, men ju längre desto bättre! Denna picklade rödkål håller minst några veckor i kylan.