

Slåen oliven



Slåen oliven smager salt-sødt og er gode til ost, salater eller snacks.

Du skal bruge

500 g slåen - *skal plukkes, inden planten får frost – fra september og frem til november.*

Groft salt

4 dl eddike – *gerne 3 dl hvidvinseddike + 1 dl klar eddike*

2 dl sukker – *gerne 1 dl hvidt sukker + 1 dl lys rørsukker*

2 dl vand

Sådan gør du

1. Skyl bærrene og dæk dem med salt i en bøtte. Saltningen gør frugtkødet blødt og fast. Lad dem stå koldt i to-tre måneder, gerne i køleskabet for at undgå bakterier.
2. Skyl bærrene fri for salt og læg dem i en skoldet glasbeholder.
3. Kog eddike, sukker og vand op som en lage, lad lagen køle ned og hæld den over bærrene i glas. Sæt en tætsluttende låg på glasset og lad bærrene stå koldt igen.
4. Du kan spise af dine slåen-oliven efter et par måneder. Men de smager bedre efter 8-9 måneders lagring, hvor stenens smag sætter sig i frugtkødet og giver bærrene en marcipanagtig smag, som minder om amarena-kirsebær.