
Publicerad 30 jul 16:35

Saltade limoner

Portioner: 4-5

Tid: 6-8 timmar

Ingredienser:

3 ekologiska citroner

cirka 4–5 tsk salt

Gör som officerarna i sjuttonhundratalets Karlskrona – tugga på något salt och friskt till en snaps före maten.

1. Skrubba citronerna under rinnande vatten, halvera dem på längden och skär dem i tunna halvmånformade skivor.
2. Varva dem i en skål med salt, täck med folie och ställ svalt över natten – gärna längre. Vänd dem ett par gånger under tiden.
3. Skaka av saltet, skölj skivorna i ett durkslag under rinnande vatten och lägg upp på fat. Servera till en kyld snaps.
4. Man får experimentera lite med citroner och salt – saltmängd och tid beror på hur hårda och mogna eller omogna citronerna är.

Eja Nilsson

© Detta material är skyddat enligt lagen om upphovsrätt.