

Saltede Citrusfrugter

Nedenstående opskrift stammer angiveligt fra det arabiske køkken, hvor saltning bruges til at konservere citrusfrugter der herefter kan anvendes som tilbehør til f.eks fisk, i sammenkogte retter eller i salater. Med de enorme mængder af bitre appelsiner (pomaranser), der hele vinteren har omgivet os her i Sevilla var det fristende at prøve opskriften på dem, i stedet for på citronerne, og resultatet var særdeles vellykket.

Til et glas skal du bruge:

1-2 pomaranser (eller citroner)

2 små tørrede chillifrugter

en halv stang kanel

3-4 fed hvidløg

10-12 pebberkorn

2 tsk. sukker

en stor håndfuld groft køkkensalt

1 dl. olivenolie



Gør sådan her:

Skær citrusfrugten i tykke skiver. Gnid dem grundigt ind i rigeligt salt og læg dem i et skoldet syltetøjsflas med hvidløg, kanel, pebberkorn og chilli.

Fyld efter med resten af saltet og sukker og hæld olivenolien ved. Feld evt. efter med kogende vand så citrusfrugterne er dækkede.

Luk glasset og lad det stå mindst 6 uger.

Rissalat

Her på Troidand har vi ind til videre haft mest glæde af de saltede pomeranser i en rissalat, der går godt til f.eks stegt kød, men mulighederne er uendelige og måske kommer vi tilbage med flere forslag.

Til to personer skal du bruge:

2 dl ris

et par skiver salted pomerans ½ de rosiner

2 spsk pinjekerner

en bagt rød peberfrugt i olie

olivenolie

salt



Gør sådan her:

Kog risen og lad den køle lidt af

Skyl pomeranserne grundigt og skær dem i ganske små stykker

Skær de bagte peberfrugter i mindre stykker

Rist pinjekernerne på en pande med olie og tilsæt lidt salt

Bland risen med ovenstående og rosinerne

Kom et rigeligt skvæt olivenolie over herligheden og lad trække i en halv times tid