

# *Sylteagurk*

## - RETT FRA JORDET!



Sylteagurk (*Cucumis sativus*) er små knudrete agurker som dyrkes for sylting. De høstes mens de er umodne og faste. Smaken er bitter og sur, og den egner seg ikke for frisk konsum. Sylteagurk brukes til sylting eller nedlegging i eddik, alene eller som pickles sammen med andre grønnsaker. Sylteagurk har kort sesong, og relativt kort holdbarhet.

### **BRUK OG FAKTA**

Sylteagurk er godt tilbehør til mange slags retter, både til middag og som ekstra smak på brødsnivene.

### **SYLTING**

2 ss gule sennepsfrø	2 dl sukker
2 ss brune sennepsfrø	3 ss salt
1 dl eddik, 12 %	5 dillkroner eller 2 ts dillfrø
4 liter vann	2 kg sylteagurker

Kok opp alt unntatt agurkene. Avkjøles. Skyll og vask agurkene. Stikk hull i agurkene med en gaffel. Små agurker kan legges i hele. Andre kan skjæres i skiver. Agurkene has i steriliserte glass. Hell laken over. Laken må dekke agurkene. Sett på tett lokk. La agurkene stå noen døgn før de brukes. Sylteagurkene holder seg i flere måneder.

# Sylteagurk

## OPPSKRIFTER

### POTETSALAT 4 porsjoner

Ca 0,75 kg kokte poteter skåret i biter

Dressing:

3 dl lettrømme

5 ss majones

4 stk sylteagurker, hakkede

1 bunt grovklippet gressløk

0,5 stk sitron, saften

Kok potetene. Dressingen blandes og oppdelte poteter røres i. Salaten tas over i en egnet bolle. Dryss rikelig med klippet gressløk over.

### NARVIKSILD 12 porsjoner

12 stk filet spekesildfileter, utvannede

6 store sylteagurk

6 løk

Saus:

0,5 dl tomatpuré

0,5 dl ketchup

175 gr sukker

1 dl olivenolje

1 dl eddik, 5 %

Sild, agurk og løk kuttes i 3 mm terninger og blandes. Bland ingrediensene til sausen og tilsett så mye saus i sildesalaten at alt er dekket. Dette skal stå kaldt i to døgn. Saft fra sild, agurk og løk har nå gjort sausen tynn og lite delikat. Sil den fra og ha ny saus i salaten. Etter ett døgn på kaldt sted er salaten klar for servering.

### REMOULADE

200 gr majones

Ca 1,5 ss kryddereddik

(hvit balsamico)

Ca 1,5 ts Dijonsennep

1 ss hakkede syltet agurker

1 ss kapers

Ca 2,5 ss hakket persille

0,5 ss frisk estragon

eller 1 ts tørket

Alle ingrediensene røres sammen.