



Mjölksyrad vitkål med koriander

För 1 burk

1 kg strimlad vitkål

2 äpplen (200 g), riven

1 1/2 msk salt

Till servering för 4 personer: 50g hackad koriander, 4 korvar, 2 msk dijonsenap.

Blanda vitkål, äpplen och salt under 10-15 minuter ordentligt. Låt det sedan stå och väska till sig och håll det i en burk med lock. Packa kålen riktigt bra. Vätskan ska täcka kålen. Om inte måste ni fylla på med kall saltlake (15 g salt per 1 liter vatten, men gör bara så mycket som behövs). Glaset ska stå i rumstemperatur under cirka 2 veckor. Morgon och kväll ska ni lätta på trycket i burken. Det är syrningsprocessen som har satt igång. När det inte längre är tryck i glaset när ni öppnar är kålen klar och ska sedan förvaras i kylskåp. Blir god när den får stå till sig.

Vid servering blandar ni koriander med kålen och kan äta den med stekt korv och stark senap.