



OPSKRIFT

GUIDE TIL BLÆRETANG:

Tag til en strand med blåt flag for at sikre dig at havet er godkendt. Gå ud i vandet og find blæretangen som sidder på stenene og klip de øverste 1-2 cm af som er lysegrønt. Tag hjem med det samme og skyl først tangen og blancher så tangen i 4 sek. til det er helt lysegrønt og put den direkte i en skål med iskoldt vand med isterninger. Skyl evt. tangen et par gange idet den udskiller gele. Nu kan du bruge tangen til det du vil.

INGREDIENSER:

20 g gulerod i tern
50 g revet gulerod
70 g rødbede i små stykker
100 g gastrik meget tyk
1 tsk salt
1 tsk sød lakridssirup
1 tsk æbleeddike
3 spsk hakket blæretang

KOGETID: ca. 12 min
MÆNGDE: 150-200ML

Gastrik:
3 dl sukker smeltes i en gryde.
3,5 dl æbleeddike hældes i (pas på) og koges til en tyk sirup i ca. 30 min.

FREMGANGSMÅDE:

1. Blend rødbede og salt i en gryde.
2. Put gulerod i tern, revet gulerod og gastik i gryden.
3. Sæt gryden på en kogeplade og tænd på det højeste og lad det stå i 6 min så massen koger.
4. Tilsæt lakrids og æbleeddiken.
5. Efter 4 min tilføres hakket blæretang som koges med de sidste 2 minutter.
6. Massen hældes på skoldede glas og lukkes med det samme.



OPSKRIFT

GUIDE TIL BLÆRETANG:

Tag til en strand med blåt flag for at sikre dig at havet er godkendt. Gå ud i vandet og find blæretangen som sidder på stenene og klip de øverste 1-2 cm af som er lysegrønt. Tag hjem med det samme og skyl først tangen og blancher så tangen i 4 sek. til det er helt lysegrønt og put den direkte i en skål med iskoldt vand med isterninger. Skyl evt. tangen et par gange idet den udskiller gele. Nu kan du bruge tangen til det du vil.

INGREDIENSER:

20 g gulerod i tern
50 g revet gulerod
70 g rødbede i små stykker
100 g gastrik meget tyk
1 tsk salt
1 tsk sød lakridssirup
1 tsk æbleeddike
3 spsk hakket blæretang

KOGETID: ca. 12 min
MÆNGDE: 150-200ML

Gastrik:
3 dl sukker smeltes i en gryde.
3,5 dl æbleeddike hældes i (pas på) og koges til en tyk sirup i ca. 30 min.

FREMGANGSMÅDE:

1. Blend rødbede og salt i en gryde.
2. Put gulerod i tern, revet gulerod og gastik i gryden.
3. Sæt gryden på en kogeplade og tænd på det højeste og lad det stå i 6 min så massen koger.
4. Tilsæt lakrids og æbleeddiken.
5. Efter 4 min tilføres hakket blæretang som koges med de sidste 2 minutter.
6. Massen hældes på skoldede glas og lukkes med det samme.



OPSKRIFT

GUIDE TIL BLÆRETANG:

Tag til en strand med blåt flag for at sikre dig at havet er godkendt. Gå ud i vandet og find blæretangen som sidder på stenene og klip de øverste 1-2 cm af som er lysegrønt. Tag hjem med det samme og skyl først tangen og blancher så tangen i 4 sek. til det er helt lysegrønt og put den direkte i en skål med iskoldt vand med isterninger. Skyl evt. tangen et par gange idet den udskiller gele. Nu kan du bruge tangen til det du vil.

INGREDIENSER:

20 g gulerod i tern
50 g revet gulerod
70 g rødbede i små stykker
100 g gastrik meget tyk
1 tsk salt
1 tsk sød lakridssirup
1 tsk æbleeddike
3 spsk hakket blæretang

KOGETID: ca. 12 min
MÆNGDE: 150-200ML

Gastrik:
3 dl sukker smeltes i en gryde.
3,5 dl æbleeddike hældes i (pas på) og koges til en tyk sirup i ca. 30 min.

FREMGANGSMÅDE:

1. Blend rødbede og salt i en gryde.
2. Put gulerod i tern, revet gulerod og gastik i gryden.
3. Sæt gryden på en kogeplade og tænd på det højeste og lad det stå i 6 min så massen koger.
4. Tilsæt lakrids og æbleeddiken.
5. Efter 4 min tilføres hakket blæretang som koges med de sidste 2 minutter.
6. Massen hældes på skoldede glas og lukkes med det samme.