

Beredning och insaltning.

De finska riskorna smakar ju skarpt och eller bittert men om man efter det att man skurit den rensade svampen i lagom stora bitar, lägger dem i rikligt med kallt vatten och låter det koka upp. Sedan byter man vattnet ytterligare 1-2 gånger blir man av med det bittra ämnet vilket är vattenlösligt.

När svampen väl är kokt och urkramad, skall den varvas med salt i en glasburk eller kruka. Lägg först ett lager grovsalt i botten därefter ett lager med svamp. Så ett nytt lager med salt, så att svampen täcks osv. Pressa gärna ned lagren eftersom burken fylls på och avsluta alltid med salt. Svampen skall alltid vara täckt med salt. Använder man en glasburk skruvar man på locket. Använder man en kruka lägger man ett litet fat med en tyngd på. Burken/ krukan förvaras mörkt och svalt och hållbarheten är minst ett år.

Vid anrättningen av svampen tar man så mycket man behöver och lägger den i rikligt med kallt vatten över natten för avsaltning. Alternativt kan man byta vatten ofta för att påskynda avsaltningen. OBS ! svampen som blir kvar i burken skall täckas med salt.

Recept på saltsvampsallad:

- 400 g svamp
- 1-2 äpplen
- 1 gul lök
- 2-3 dl creme fraiche eller liknande
- Örtsalt

Hacka alla ingredienser och lägg i en skål.

Blanda i creme fraiche och örtsalt.

Låt dra några timmar i kylan.

Lycka till !

Göran Lidén