

SVAMPKRYDDA (4 dagar)

1 kg svamp, t ex karljohan eller kantarell

2 knippen gräslök

300 g persilja

250 g lingon

3 rödlökar

2 msk torkade enbär

1 dl flingsalt

2 msk grovmalen svartpeppar

Rensa svampen. Skiva karljohan och kantareller tunt. Trattkantareller kan vara hela. Klipp gräslöken och ta bort stjälkarna från persiljan. Rensa lingonen. Skala och skiva eller hacka rödlöken. Bred ut alla sorter för sig i ett tunt lager på tidningspapper.

Låt svamp, örter, lingon och lök torka i rumstemperatur. Rör försiktigt om i det som torkas en gång om dagen. Torktiden är 2-4 dagar. Gräslök och persilja går snabbast.

Mortla de torkade ingredienserna tillsammans med enbären i omgångar i en mortel. Tillsätt flingsalt och peppar och blanda samman allt ordentligt. Det går bra att blanda allt i en mixer också, men stavmixer fungerar inte.

Häll upp kryddan i fina burkar, gärna av glas.

/ Gunvor Forsell