

Citronpicklad rödlök

Vinäger och ättika lär inte vara bra för matsmältningen eftersom de har en konserverande effekt. Därför brukar jag försöka byta ut dessa ingredienser mot citron. Citron passar utmärkt i detta recept som går supersnabbt att tillaga och som håller sig åtminstone någon vecka i kylan. Löken blir alldeles chockrosa och mycket dekorativ. Den passar som tillbehör till allt möjligt, exempelvis tortillas, grillat, på smörgås, till grytor eller i sallader.

2 rödlökar, ca 200g
saften från 2 citroner, ca 1 dl
0,5 tsk havssalt
1-2 tsk honung



Skiva löken tunt, lägg i en skål eller burk med lock och pressa citronen över. Strö över salt och blanda ner honungen. Blanda ordentligt och låt stå åtminstone några timmar, helst över natten så den får fin färg och blir krispig och god. Förvaras i kylskåp.

Tips: Det finns ekologisk citronjuice på flaska att köpa. Med den blir det både enklare och billigare än att köpa ekologiska citroner och pressa själv. Det finns även lime-juice att köpa. Jag har inte provat det än, men jag kan tänka mig att det kanske ger en litet mildare och fylligare smak än citron.

Suzanne Gundler