

Sallad på kålrabbí och syrad gurka

Kålrabbí kan man äta som råkost, bara skalad och skivad. Men man kan också göra sallad på den som omväxling. Vi brukar ha väldigt stora rabbisar förvarade i jordkällaren över vintern, som håller sig ända fram till våren. Men då är de inte lika krispiga som de är färska, så litet saftig gurka piffar upp. I jordkällaren har vi också stora burkar med mjölksyrade gurkor. De smakerna balanserar varandra fint.

Rå kålrabbí
Mjölksyrad gurka
Bladdill, fryst eller färsk



Ta en lagom bit kålrabbí, beroende på tillgång och efterfrågan, ansa och skala den. Skär den i bitar, ca 2-3 cm. Ta ungefär hälften så mycket mjölksyrad gurka som mängden kålrabbí, och skär den i bitar, och lägg dem också i mixern. Lägg på några matskedar dill och litet spad från gurkorna så salladen blir saftig och det går lättare att mixa den. Mixa så finfördelat som du önskar. Förvaras i burk med lock i kylen och håller åtminstone en vecka.

Den håller längre om man har så pass mycket spad att det täcker salladen när man pressar ihop den med en sked. Mjölksyrebakterierna har en konserverande effekt. Det är ingen fara om man har mer spad än nödvändigt, för det kan man ju lämna kvar i burken när man tar sallad därifrån. Och när det till sist bara är spad kvar så kan man dricka upp det, ev. blandat med vatten som måltidsdrinka, så inga nyttigheter går till spillo.