



Grøntsags-pickles

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	20 Min.
Hviletid	2 Timer
Tilberedningstid	30 Min.
Portioner	1
Apparat	CombairSteamer V6000 fra 2021

Syltede pickles

Grøntsags-pickles

400 g grøntsager (f.eks. blomkål, agurk, radiser, gulerødder eller rødløg)

200 ml kryddereddike

200 ml vand

75 g sukker

1 spsk salt

1 tsk korianderfrø

Grøntsags-pickles

Rist grøntsagerne og skær dem i passende stykker.

Rør de resterende ingredienser godt sammen i et målebæger, indtil sukker og salt er opløst. Kom grøntsagerne i flere vakuumposer og tryk dem så flade som muligt; tilsæt væsken. Vakuumpak poserne iht. betjeningsvejledningen, og læg dem ved siden af hinanden på en rustfri stålplade med huller.

Kog dem med vacuisine ved 94 °C i 30 minutter.

Lad grøntsagerne køle af, og stil dem køligt i mindst 2 timer.

Tilberedelsestrin

Vacuisine 94 °C i 30 Min.





Tips

Vakuumposer kan lukkes igen, efter de har været åbnet.

Tilbehør

Vakuumposer

Rustfri stålplade med huller

