

Torkade köttstrimlor

Skär köttet, gärna ytterlår eller bitar från bogen, i strimlor max 1 cm tjocka. Skär längs med fibrerna. Har ni viltkött använd det annars går det bra med ox-, lamm- eller kalvkött

Blanda 23 gr salt utan jod och 3 gr socker per 1 kg kött.

Lägg strimlorna i en bunke och häll på saltblandningen och blanda runt ordentligt så att saltet kommer åt överallt.

Tillsätt smaksättare, jag brukar ha svartpeppar, vitpeppar, sechuanpeppar, krossade korianderfrön samt senapsfrö. Krossa i kvarn eller mortel. Man kan även använda någon sorts chutney, t ex mango chutney gärna den lite med lite starkare smak.

Blanda runt smaksättaren ordentligt.

Lägg strimlorna i en vacuumpåse och pressa ut luften. Om ni inte har en vacuummaskin lägg strimlorna i dubbla plastpåsar och pressa ut så mycket luft som möjligt och knyt åt.

Låt köttet ligga i två dygn i kylskåp. Ni som inte vacuumpackat bör vända på påsen 2 gånger/dygn tills det är klart.

Ta ut köttet ur påsen, är köttet mycket fuktigt torka av det lite först, och lägg strimlorna glest i en svamptork. Kör på 50-60 grader tills de är torra och lite sega. Om ni använder ugnen istället lägg ut strimlorna glest på bakplåtspappersklädda plåtar och torka i ugnen 60 grader med luckan lite på glänt tills de känns torra och lite sega.

Förvara i plastpåsar i kylan. Det som inte ska ätas upp inom det snaraste bör frysas in.

Tomater i burk

Skölj tomaterna. Skär först bort fästet och skär större tomater i stora bitar, små tomater i halvor. Packa dem tätt i perfekt rena glasburkar, och salta lite mellan tomatvarven, totalt ca ½ msk grovt salt till en honungsburks storlek. Lägg i 2-4 vitlöksklyftor per burk och 4-6 hopknycklade/finstrimlade fina basilikablåd. Man kan även ha i lite svartpeppar. Tryck till det hela så att burkarna bli väl packade, och häll i rapsolja eller olivolja tills det täcker. Men OBS! Det måste finnas cirka 3 cm tomrum överst i burkarna annars fastnar inte locken. Sätt på locken men skruva inte till dem hårt!

Ställ burkarna i en långpanna. Värm ugnen till 120° och sätt in långpannan i ugnen och låt den stå tills du kan se hur det bubblar i burkarna, det tar ett par timmar. Skruva sedan till locken ordentligt innan burkarna har svalnat och låt dem därefter kallna helt. Torka av burkarna.

Kontrollera efter några dagar att locken verkligen har sugits fast. Har de inte det använd tomaterna inom kort.

Svampsalt

2 delar torkade rotfrukter/grönsaker (t ex morötter, gulbetor, rotselleri, purjolök, palsternacka, gul lök, stjälkselleri)

1 del torkad svamp (t ex Karl-Johan, trattkantareller)

1 del grovt salt.

Lägg alla ingredienser i en stark mixer och kör till en finfördelad massa.

Häll ut på en bakpappersklädd plåt och torka i ugnen på ca 70-80 grader tills det är riktigt torrt. Brukar ta runt en timme. Låt vara kvar i ugnen med luckan på glänt tills det svalnat. Häll upp i glasburk.

Citronörtsalt

Rivet skal av 4 ekologiska citroner

1 dl citronverbenablåd

1 dl citronmelissblad

½ dl citrontimjan

1-2 dl grovt salt, gärna den lite fuktiga sorten

Lägg alla ingredienser i en mixer och kör tills allt är finfördelat.

Värm ugnen till 60-70 grader. Häll ut saltet på en bakpappersklädd plåt och låt torka i ugnen tills det är riktigt torrt. Brukar ta ca 1 timme.

Förvara i glasburk.

Vaniljsocker

Spara använda vaniljstänger. Skölj dem efter användning i kallt vatten och låt dem torka. När du har fått ihop ca 4 hela torkade vaniljstänger bryter du stängerna i mindre bitar och lägger i en mixer, blanda i ca 2 dl strösocker och kör tills stängerna är finmixade. Lägg i burk och använd som vanligt vaniljsocker.