

## Flammen og citronen



Det er grilltid, det er udetid. De gule ærter er lagt på hylden, og vi vender blikket mod varmere himmelstrøg, når menuen bestemmes.

Der er et væld af grillkrydderier og olier på supermarkedets hylder man kan prøve, men det er sjovt selv at eksperimentere lidt, før kødet ”kastes i flammerne”. Der er masser af vejledning at hente i grillguruernes bøger.

To krydderier jeg ikke vil undvære er salt og citron, så hvorfor ikke kombinere dem. Det gør man i Nordafrika, hvor man bruger saltsyltede citroner til grillet fisk og til alle de spændende sammenkogte retter der, ligesom gryden de koges i, kaldes taginer.

Jeg bruger saltcitroner til grillmaden. Tag f.eks. en halv saltcitron og smør skindet på kyllingen med den, og prop så resten ind i kræet sammen med de krydderurter man nu synes om, f. eks. hvidløg, persille, rosmarin, salvie eller timian. Lammet og svinet har også godt af lidt saltcitron. En svinekotelet en hel del sjovere, og sammen med lam er det genialt. Andre oplagte muligheder er til fisk og skaldyr. Saltcitronerne kan i det hele taget bruges alle steder, hvor en pirrende citronaroma er velkommen.

Lidt saltcitron i ris, couscous, bulgur eller perlespelt giver et ordentligt spark af sommer i retten. Her bruger jeg kun det gule af skallen. Put et stykke på bare 1x1 mm i munden, og mærk en eksplosion af citronsmag uden det bitre, som ellers er så karakteristisk for citron.

Men pas på, de er stærkt vanedannende. Når man først en gang har prøvet at have saltcitroner med i krydderiudvalget, vil man ikke undvære dem igen.

### Saltsyltede citroner:

Et skoldet sylteglas  
8 usprøjtede citroner  
2-3 spsk. korianderfrø  
2 spsk. fennikelfrø  
1 tsk. hel sort peber  
1 hel kanel  
ca. 1 kg havsalt  
2-3 laurbærblade  
evt. 1 bundt timian

Skyl citronerne og skær to dybe snit i hver citron, fra top til bund, uden at skære helt igennem. De skal hænge sammen i bunden. Nu er der en oplagt chance for at få brugt stenmorteren som har stået urørt siden du fik den i julegave. Bland korianderfrø og fennikelfrø, peber og kanel og kværn det, og hvis du ikke har en morter, så put det i en plastpose, og gok det med noget tungt. Bland det sammen med saltet og tilsæt laurbær og timian.

Fyld hver citron med så meget salt der kan være i snittene. Hæld lidt af saltblandingen i bunden af et sylteglas og mas citronerne godt ned i, så der ikke er huller. Hæld resten af saltblandingen ned i glasset. Ryst glasset godt og luk det til. Saltet trækker saften af citronerne, og efter et stykke tid kan man fylde op med kogende vand. Kom en sjat olivenolie på toppen, det holder luften væk, men saltlagen er så kraftig at citronerne sagtens kan holde sig. Når det hvide under skallen er blevet klart, er de klar til at spise. Det tager 1-2 måneder, og de kan sagtens holde sig 2-3 år.

Men det er sommer nu, og vi kan ikke vente 2 måneder på citronerne, så heldigvis har Camilla Plum en opskrift på linsaltede citroner. Det er ikke helt de samme som de "ægte", men de er rigtigt gode, og kan bruges straks:

- 1 kg usprøjtede citroner
- 4 røde chilier
- 1 dl groft salt
- 2 dl sukker
- vand
- olivenolie

Skær citronerne i halve, dernæst i både, og pil alle kernerne ud.

Kom dem i en gryde med syrefast belægning (altså f. eks. ikke aluminium) sammen med chilier, salt og sukker.

Kom vand på, til det dækker. Kog stille og roligt, til det hvide under skallen er blevet klart. Det tager 30-60 min.

Kom lidt mere vand på, hvis det koger meget ind undervejs. Det skal ikke svømme, der skal bare være lige nok til at dække citronerne i glassene. Kom citroner og lige på sylteglas, så der er ca. 2 cm luft foroven. Hæld olien på, og luk glassene. Citronerne kan bruges med det samme, men bliver meget bedre af at lagre en uge eller mere.

*Køkkenskriveren*