



## Syltetid

Julen nærmer sig med raske skridt, og med den alle traditionerne. På julebordet hører sylten med som en sikker deltager. Traditionelt laves sylte jo af et grisehoved, med tunge og det hele. Det kan godt være en lidt fed affære, men det stammer jo fra den tid, hvor man ikke havde kølefaciliteter som vi har i dag.

Man konserverede typisk kød i salt, men også ved at koge det i fedt, og putte det i en krukke og dække med fedt. Når ilten ikke kan komme til kødet, kan det holde sig længe. I Frankrig kaldes det confit, og laves stadigvæk både med svin og and.

Det kan faktisk godt lade sig gøre at lave en helt mager sylte, som smager rigtig godt. For at holde sammen på sylten, må der husblas i suppen, da vi hverken koger ben eller brusks med, der kan afgive gelatine.

### Skinkesylte:

1 kg skinkekød,  
1 stort løg (125-150g)  
2 cl eddike ( 4 tsk. )  
2 tsk. salt,  
2-3 stk. laurbærblade,  
½ tsk. allehånde,  
½ tsk. muskatnød,  
½ tsk. hvid peber,  
15 blade husblas  
1 liter vand

Kødet skæres i grove stykker, lægges i en gryde og overhældes med kogende vand. Kog op og lad det koge et par minutter, så det skummer. Hæld hele molevitten over i et dørslag og spul kødet rent med koldt vand. På den måde slipper man for at skumme urenheder og fnuller væk.

Tilbage i gryden dækkes kødet med koldt vand (ca. 1 liter), tilsættes eddike, grofthakket løg, laurbærblade og salt. Koges i 3-4 timer til det er meget mørt. Kødet tages op af suppen og deles i mindre stykker. Suppen smages til efter behag med allehånde, muskatnød, hvid peber. Husblas smeltes heri.

Kødet lægges i en form, og suppen hældes over kødet (hvis kødet er blevet helt koldt, så giv det en tur med i den varme suppe, så hænger sylten bedre sammen). Lidt efter hvordan formen ser ud, kan der godt blive en slat suppe til overs. Lad sylten køle i køleskab i nogle timer før servering.

*Køkkenskriveren*