

Syltelabber

4stk griselabber
1ss salt
4-5 hvite pepperkorn pr. liter vann

Saltlake til 4 griselabber:

0,75 dl salt
1 ss sukker
2 liter vann

Griselabbene er vanligvis kløvd når de selges. Hvis ikke, be om å få det gjort i butikken. Vask og skrap labbene rene og fri for evt. gjensittende bust. Vann labbene ut, i 6-8 timer eller over natten.

Legg dem i et kokekar. Mål opp og hell på vann slik at griselabbene blir godt dekket, ellers vil de delene som kommer over vannet bli mørke. Ha på salt, kok opp og skum av. Tilsett pepperkornene. Kok griselabbene under lokk på svak varme til de kjennes møre, og bena løsner fra kjøttet. Omtrentlig koketid er 3 timer.

Avkjøl labbene i kaldt vann. Dette gjør dem lysere og mer delikate i fargen. Lag saltlaken, og la dem ligge der i 2 – 3 døgn før de spises. Skal du oppbevare dem mer enn en uke er det lurt å fryse dem.

Server syltelabber med syltede rødbeter og sennep.
Lefse eller flatbrød er også tradisjonelt og godt tilbehør

