

Syltet klørtang

En sprød og syrlig garniture, der fungerer som tilbehør eller f.eks. i en sandwich.

Ingredienser:

- Friskplukket klørtang, rensset og skyllet. Prøv med lav klørtang, blæretang eller en af de andre klørtang-arter.
- 2 dl eddike (fx æblecider- eller lagereddike)
- 2 dl sukker
- 1 dl vand
- 1 tsk salt
- Evt. krydderier (sennepsfrø, dild, peberkorn)
-

Sådan gør du:

1. Blancher tangen kort (10-20 sek.) i kogende vand, og skyl straks i iskoldt vand. Så undgår man, at de udvikler slim.
2. Kog eddike, sukker, vand og salt op – tilsæt evt. krydderier.
3. Hæld den varme lage over tangen i et skoldet glas. Tangen kan også koges lidt i lagen.
4. Sæt på køl – kan spises efter et par timer, men bliver bedst efter 1-2 døgn.

Ristet klørtang

En umamifyldt snack eller drys til maden.

Ingredienser:

- Friskplukket klørtang
- Sesamolie (eller en anden olie, du kan lide og som tåler høje temperaturer)
- Evt sesamfrø og salt
-

Sådan gør du:

1. Skyl tangen grundigt (gerne bare i saltvandet, hvor det er plukket).
2. Klip den i mindre stykker.
3. Vend det i sesamolie og rist på tør pande ved middel varme i nogle minutter – hold øje, så det ikke brænder på.
4. Når det er ved at være sprødt, kan man med fordel drysse sesamfrø og en smule salt på.
5. Kan nydes som snack, drysses over supper, risretter eller salater. Prøv også med andre tangarter, som f.eks. blæretang eller savtang.