

# KOUSTRUP & CO.

PRESSEBREV AUGUST 2020



## SYLTEDRONNINGENS FORRÅD

Syltet tilbehør til alle måltider

Af Helena Grayston

Det kan være svært at variere måltiderne uge efter uge, måned efter måned og ofte står man og tænker ”Har vi ikke allerede fået det her en gang før i denne måned?”

Så hvad skal der til for at variere kosten med dét, der giver et ekstra pift?

Svaret er lækre hjemmesyltede produkter. De gør hverdagsmåltidet lidt sjovere og festen til noget særligt. Hjemmesylt gør os glade og giver os nydelse - That's a fact!

Moderne syltning er meget mere end syltetøj og marmelade, og det ses tydeligt i Syltedronningens anden syltebog.

Her finder du opskrifter på: Remoulade pickles, Signatur sennep, Syltet kinaradise, Teriyaki sauce, Fyldte chili, Karamelliserede figer, Fermenteret knoldselleri og meget mere – 50 opskrifter i alt. Bogen er skrevet til alle sylteglade havefolk, gourmeter, vegetarer, miljøbevidste m.fl.

Syltet tilbehør kan give variation til alle måltider. Det er en uundværlig del af den danske madkultur, og der findes mange flere muligheder end de traditionelle syltede agurker og rødbeder.

Helena Grayston alias Syltedronningen giver også gode ideer til, hvordan vi kan bruge syltede rester - helt i tråd med ønsket om at reducere madspild – og hånd i hånd med det smukke i at opbruge de syltede råvarer, som ellers ville gå til spilde.

Der er også tænkt på opskrifter uden sukker, men med alternativer, der alligevel kan bringe sødme til det syltede. Syltning handler om bevaring og forædling af råvarer, og der er et væld af muligheder for at opbygge et lille lager af lækre sager, der kan pifte ethvert måltid op.

Dette er Helena Graystons anden syltebog. Fra hun udkom med sin første syltebog ”Syltedronningen”, har hun opbygget en forretning med syltede specialiteter, som sælges i en række små og store butikker.

Udkommer 15. oktober

176 sider, Hardback, Vejl. udsalgspris kr. 248,00

ISBN 9788793159549