Opskrift på **SURKÅL**

Start med at rengør dit udstyr, altså kniv, skære-bræt, skål og beholder

Tag et helt kålblad af og gem

Start med at snit dit kål fint.

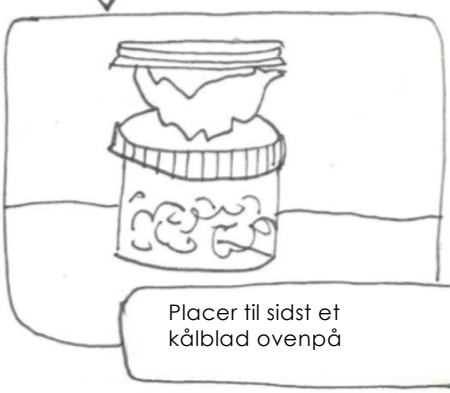
Salt [g]= Kål [g]*0,02.
Fx 500 g kål, skal du bruge:
Salt[g] = 500 g* 0,02 = 10 g.

Udregn hvor meget salt du skal tilsætte.

Vej hvor meget kål du har.

Begynd at kram dit kål.

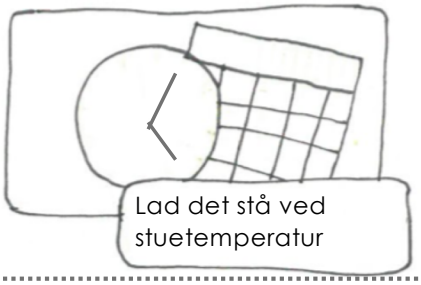
Det kan godt tage 10-15 min afhængig af hvor fint det er.
Når det begynder at væske meget og du får en del væske i bunden er du færdig.



Du overføre nu kål over i beholderne hvor surkålen skal laves. Pres det godt sammen, så væsken dækker kålen

Placer til sidst et kålblad ovenpå

så det bliver ved med at være lukket ned til kålen, så der bliver ilt-frit



Lad det stå ved stuetemperatur

Kålen skal stå i ca. 21 dage, afhænging af temperaturen. Let låget hver dag i den første uges tid. Derefter skal du lade låget blive på.

Find mere om fermentering på **annauno.dk**