

# Madspildstip

Saltede citronskrøeller



JESPERS TORVEKØKKEN

# Salt dine økologiske citronskræller

## Sådan gør du

Læg skiftevis økologiske citronskræller og groft salt i et rent patentglas.

Skrællerne skal være helt dækket til med salt. Fyld op med kogende vand, og læg låg på.

Lad citronerne stå i et mørkt skab i 3 måneder. Når skrællerne skal bruges, kan du hakke dem fint, blende eller purere dem.

Efter åbning holder de ca. 1 måned.

