

Rensa svampen och skär stora exemplar i mindre bitar. Lägg i kruka/burk/kärl varvat med salt eller salt och socker. Det översta och understa lagret måste vara rent salt.

Efter ett par dygn lägger man lätt tryck på svampen.

Innan svampen används i matlagningen måste den urvattnas i minst ett dygn i kallt vatten.

Om man saltar med en blandning av en del socker och två delar salt undviker man att svampen blir hård av saltningen.