

Att göra sin egen soya kanske känns som överkurs, men det är faktiskt ett ganska enkelt och framför allt roligt sätt att ta tillvara svampsmaken, utan att behöva spara själva svampen.

Nedan finns recept på hur man gör soya av champinjoner, men det är givetvis fritt fram att använda vilken svamp man vill!

Våga testa, och hitta dina egna fantastiska smaker!

Champinjonsoya 1

2 1/2 liter chaminjoner

100 gram salt

Svampen delas i mindre bitar , beströs med salt och får stå i en täckt kruka i tre till fyra dagar. Rör om i krukans då och då, några gånger per dag.

När dagarna gått silas vätskan som blivit. Koka ned vätskan till hälften. Häll på små flaskor, korka, bind korkarna och sterilisera i en timma, 100 grader celcius.

Hartsa korken eller lufttäta på annat sätt vid behov. Förvara flaskorna kallt.

Champinjonsoya 2

1 kg champinjoner

25 gram salt

5 kryddpepparkorn

Svampen tvättas och hackas fint eller males i köttkvarn. Blanda svampen, kryddor och saltet och rör i 15 - 20 minuter. Ställ blandningen svalt tre till fyra dygn. Koka sedan blandningen i en övertäckt kruka i vattenbad i två timmar. Passera genom fin sikt.

Häll vätskan på små, väl rengjorda och varma flaskor. Korka löst och bind över korkarna med apoteksknut. Sterilisera i ca 20 min i 100 grader celcius. Korka flaskorna helt och hartsa eller parafinera när flaskorna svalnat lite.