

Squash är gott men det kan ofta bli för mycket av det goda. Man hinner ofta inte äta alla de stora frukterna färska. Att lägga in dem på olika sätt är ett tips. Exempelvis kan man sylta dem.

Syltad squash

Squash

5 dl Socker

2,5 dl Vatten

1,25 dl Ättika

1 tsk Salt

Kryddor som chili, vitlök och muskotblomma

Blanda socker, ättika och vatten i en kastrull, koka upp och låt koka tills sockret kristalliserat sig. Skär squashen i bitar och koka dem i lagen tills de blivit lite mjuka och lägg i squashbitarna i varma glasburkar. Häll på den varma sockerlagen och skriva på locket. Klart att äta direkt när det svalnat. Syltad squash är till exempel gott till grillat.

