

Berikut cara membuat sawi asin.

Pencucian

Bersihkan sawi pahit dengan cara mencucinya dibawah air mengalir terutama dibagian sela-sela batang dan tangkai daunnya. Setelah bersih dari kotoran angkat dan tiriskan.

Pelayuan

Proses pelayuan sawi pahit bisa dengan dua macam cara. Cara pertama dengan cara dijemur atau diangin-anginkan. Cara kedua dengan cara blanching. Cara yang kedua ini dilakukan dengan merebusnya dalam air mendidih dalam waktu yang singkat atau cukup layu saja. Proses ini dilakukan untuk melemaskan sawi agar proses perendaman lebih maksimal dan peresapan bumbu akan lebih baik. Setelah itu langsung masukkan ke dalam air dingin atau air es untuk menghentikan proses pematangan pada sawi. Angkat dan tiriskan.

Perendaman

Sawi asin direndam dalam larutan gula, garam, cuka dan air. Perbandingannya untuk 500 gram sawi pahit adalah 750 ml air, 200 gram gula pasir, 2-3 sendok makan garam dan 100-125 ml cuka. Pastikan sawi terendam dalam larutan tersebut. Jika kurang anda harus membuat larutan tersebut kembali. Hasil rasa dengan perbandingan di atas akan terasa sedikit lebih manis. Jika menginginkan rasa yang lebih asin atau asam garam atau cuka dapat anda tambahkan. Gunakan wadah dari plastik atau kaca yang tertutup rapat untuk menyimpannya. Jangan menggunakan wadah atau tempat yang terbuat dari logam untuk menghindari kontak langsung dengan cuka supaya rasa dan tampilannya tidak berubah. Simpan dalam selama 5 sampai 7 hari. Jika sudah jadi sawi cukup dibilas dengan air bersih dan tiriskan dan dapat disimpan di dalam kulkas.



