

N° 26

HINDBÆR el. ABRIKOS VINEDDIKE SYLTEDE RØDLØG

Knasende og lækre

Ingredienser:

Til 1 glas

8 rødløg

3 dl vineddike hindbær eller abrikos

150 gr sukker

2 dl vand

3 laurbærblade

10 sorte peberkorn

Sådan gør du:

1. Pil og halvér rødløg, del dem i skaller og skær skallerne i passende størrelse
2. Kog vand, eddike, sukker, laurbærblade og peberkorn op i en gryde
3. Placer løgene i et rent sylteglas, eventuelt skyllet med atamon, og overhæld løgene med den kogende lage.
4. Sæt på køl og lad dem trække i 24 timer før brug



De syltede løg kan bruges i salater,, sandwich, på pålæg eller som lækker tilbehør til fisk eller kød.