

Syltede rødløg

Ufatteligt simpel grundopskrift, der giver de lækreste syltede grøntsager!

Ingredienser
Fx 500 gr rødløg
1 del vand
2 dele eddike
3 dele sukker
laurbærblade
peberkorn

Fremgangsmåde:

Vand, eddike og sukker koges op med de valgte krydderier – koges et par minutter.

Rødløgene skrælles og skæres i tynde skiver.

Glasset skoldes, og rødløgene anrettes fint deri.

Lagen overhældes rødløgene til den dækker, og glasset lukkes tæt.

Opbevares på køl.

Tip:

- Agurk, asier, rød/grøn/gul peber eller andre grøntsager, der ønskes 'hengemt', kan anvendes i stedet for eller sammen med rødløg.
- Som krydderi kan anvendes nelliker, kanel eller lige det, du bedst kan lide 😊

Velbekomme!

