

# RÅSYLTEDE GRØNTSAGER

SÆSON  
HELE ÅRET

TIL 20 PERS.  
TID: 30 MIN.



## DET SKAL DU BRUGE

- 1 dl. eddike
- 1 dl. Vand
- 2 spsk. sukker
- 1 tsk. salt
- 200-300 g. grøntsager (f.eks. Rødløg, fennikel eller agurk)

## SÅDAN GØR DU

1. Bland eddike, vand, sukker og salt i et patentglas.
2. Skyl grøntsagerne og riv dem helt tyndt på et mandolinjern.
3. Put grøntsagerne i patentglasset sammen med eddikelagen.
4. Ryst glasset godt.



## TIPS OG TRICKS

- De syltede grøntsager er gode sammen med f.eks pulled pork eller som grøntsagsfyld i en burger eller sandwich.
- Du kan tilsætte krydderurter til de syltede grøntsager f.eks. finthakket dild.
- Prøv at tilsætte krydderier til de syltede grøntsager eks. stødt allehånde eller friskkværnet peber.