

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.