Oppskrift

Halv julesylte



Norsk julesylte er supergodt og ganske enkelt å servere! Prøv 1/2 sylte på fjøl med syret rødløk, pannestekte epler, knekkebrød og rødbetssalat.

1

Slik gjør du

Begynn med løken. Del den opp i tynne båter eller ringer. Kok opp vann, eddik og sukker. Ha i krydder og sett til sides.

Ha i løken og la den trekke i ca. 20 min. Dette kan godt lages dagen før og settes kaldt. Hell av laken før servering.

2

Stek eple i pannen

Del eplene i båter. Ha dem i en stekepanne sammen med smør og hasselnøtter. Surr dem myke i panna. Før servering har du over litt honning.

3

Pynt og server

Ha nellikspiker i sylta og server den i skiver sammen med knekkebrød, rødbetssalat, løk og varme epler.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde halv julesylte	1 stk (350g)
Nellikspiker	mengde etter ønske
Kvister med rosmarin	mengde etter ønske

Syltet rødløk

Rødløk	2 stk
Vann	1 dl
Eddik	0,5 dl
Hvitt sukker	0,5 dl
Stjerneanis	2 stk
Nellikspiker	3 stk
Hele pepperkorn	5 stk

Resten av tilbehør

Epler	2 stk
Smør	20 g
Hasselnøtter	1 dl
Honning	1 ss
Rødbetsalat	2 dl
Grovt knekkebrød	mengde etter ønske

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Nøtter
- Egg
- Sennep
- Gluten