

Syltet rødløk



Å lage syltet rødløk går raskt og er veldig enkelt. Denne oppskriften er ferdig på tre enkle steg og passer til nesten all slags mat.

1

Skjær rødløk i skiver

Kutt 2 stk rødløk i tynne skiver. Gjerne med en mandolin.

2

Lag laken

Bland 1 ts sukker, 0,5 ts salt og 0,6 dl eplecidereddik i en kjele. Kok opp blandingen og sett kjelen til side.

3

Bland rødløk og laken sammen

Legg den oppkuttete rødløken i kjelen sammen med lake, og la det trekke minimum i ca. 20 minutter.

Syltet rødløk passer perfekt på en burger på grillen, eller på brødkiven sammen med pålegg.
Rødløken holder seg ca. to uker i kjøleskapet.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Rødløk	2 stk
Eplecidereddik	0,5 dl
Hvitt sukker	1 ts
Salt	0,5 ts

Allergener