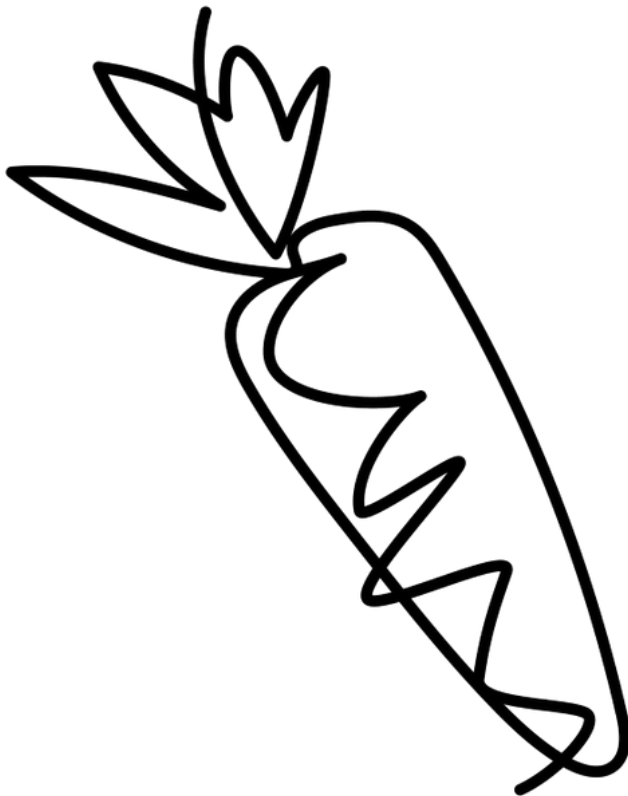


SYLTEDE GULERØDDER

Sådan gør I

1. Rens og skræl gulerødderne.
2. Skær ende og top fra.
3. Tyndskræl gulerødderne og læg dem i rene glas.
4. Kog lagen med valgte krydderier til sukkeret er opløst.
5. Hæld lagen over gulerødderne, så den dækker helt.
6. Luk låget til på glasset.
7. Stilles på køl, når glasset åbnes.



Ingredienser

Til 5 glas à 0,5 l:

1 kg gulerødder
5 dl
æblecidereddike
5 dl sukker
5 dl vand
Krydderier

Tilsmagning

Fx enebær,
laurbærblade,
peberkorn, anis,
korianderfrø, chili

Spises til

Salater
Hotdogs
Burgere
Ost og pølse
På
rugbrødsmadder