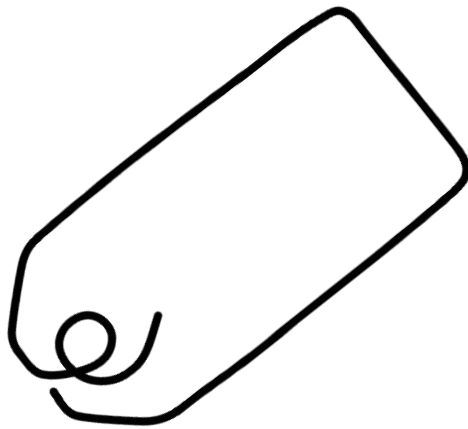


SYLTEDE RØDLØG

Sådan gør I

1. Pil løg og skær ende og evt. top fra.
2. Skær løgene i ottendedels både, skiver, tern eller på en helt anden måde.
3. Kog lagen til sukkeret er opløst.
4. Tilsæt krydderier.
5. Tilsæt løgene til lagen og kog i 3 min. til løgene bliver lyserøde.
6. Tag løgene op af lagen og læg dem i rene glas.
7. Hæld lagen over løgene, så den dækker helt.
8. Luk låget til på glasset.
9. Stilles på køl, når glasset åbnes.



Ingredienser

Til 5 glas à 0,5 l:

15 rødløg
5 dl
æblecidereddike
5 dl sukker
5 dl vand
Krydderier

Tilsmagning

Fx enebær,
laurbærblade,
peberkorn, anis,
korianderfrø

Spises til

Salater
Hotdogs
Burgere
Ost og pølse
På
rugbrødsmadder