

LAGESYLTNING MED GRØNTSAGER

Det skal I bruge:

- Rå eller forkogte grøntsager (f.eks. gulerødder, agurker, græskar, rødbeder, løg)
- Syltelage til grøntsager (1 del sukker, 1 del vand og 1 del eddike, f.eks. lager-, ris-, frugt- eller vineddike)
- Krydderier eller urter
- Rene og skoldede sylteglas

Sådan gør I:

1. Vask grundigt hænder med sæbe
2. Skræl og skyl grøntsagerne
3. Skær grøntsagerne i den ønskede form (f.eks. tern, skiver, stænger)
4. Fyld et rent og skoldet sylteglas med de udskårne grøntsager og krydderier
5. Fyld glasset med kogende syltelage (ca. 1 cm fra kanten) og luk straks
6. Skriv indhold og navn på jeres label og sæt det på glasset

Sådan fordeler I opgaverne:

- X pers. skyller og skræller grøntsager
- X pers. skærer og river grøntsager
- X pers. fylder grøntsager på glas og sætter labels på
- X pers. går til køkken og fylder kogende syltelage på og lukker låget med det samme

