

på tallriken

Picklad rödlök



Receptet för 7 dl:

- 1 dl 12% ättikssprit
- 2 dl strösocker
- 3 dl vatten
- 2 rödlökar

Gör så här:

1. Koka upp ättika, socker och vatten, låt svalna något.
2. Skala och skiva löken tunt och lägg i en glasburk. Häll på den ljumna lagen och låt stå tills den kallnat.

Löken är sedan klar att serveras men håller ytterligare 1-2 veckor i kyl.