GENERELL

Inlagd västeråsgurka

Kock: **Alexander Sundqvist** Tid: **30 min** Portioner:

30

Ett mumsigt tillbehör som passar till mängder av svenska husmansklassiker. Ändrar du kryddningen lite passar den lika bra i ett ångat bröd med långkokt fläsk.

INGREDIENSER

10 st västeråsgurkor
0.5 kruka persilja
4 st lagerblad
6 st svartpepparkorn
2 dl ättika 12 %
4 dl socker
1 msk salt
6 dl vatten
Du kan prova att byta ut lite kryddor om du vill ha en annan smaksättning på lagen, t.ex. asiatisk.

Ta då färsk ingefära, färsk chili, stjärnanis, citrongräs och en vitlöksklyfta.

GÖR SÅ HÄR

1. Rengör och skiva gurkorna med mandolin eller kniv i önskad tjocklek, gör dock inte för tunna!
2. Varva gurka med lagerblad, persilja och svartpepparkorn i en väl rengjord glasburk.
3. Koka upp ättika, socker, vatten och salt i en kastrull. Häll sedan lagen över gurkan i burken. Se till så att lagen täcker gurkorna ordentligt. Ställ in i kyl och låt stå ett par dagar, sedan är det bara att börja äta.