



VEGETARISK

Picklade rödkål, rödlök & lingon

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **20 min** Portioner: **6**



Underbart veganskt, färgstarkt tillbehör som passar till det mesta!



INGREDIENSER

0.25 st rödkål
2 st rödlökar
1 dl lingon
2 dl ättika
4 dl socker
6 dl vatten
2 msk rödbetsjuice

GÖR SÅ HÄR

1

Koka upp lagen med ättika, socker & vatten. Låt svalna.

Skär rödkålen tunt med en mandolin och löken med kniv. Blanda ordentligt och blanda i lingon. Häll över lag och rödbetsjuice och låt dra i en burk ett par dagar. Håller sedan 2-3 veckor i kylskåp.

Foto: www.cedell.se