



GENERELL

Picklad rödlök

Kock: **Monika Österheim** Tid: **15 min** Portioner: **4**



Inget tacomys utan picklad rödlök! Busenkelt och snabbt men behöver stå och dra i kylan för att bli riktigt god, gärna över natten. Är det bråttom, låt den helt enkelt stå så länge det går.

Det här receptet på picklad rödlök kommer från Jonas Crambys bok Taco Loco, boken som innehåller allt du behöver veta och kunna för att duka fram en autentisk mexikansk fiesta.



INGREDIENSER

- 2 rödlök
- 2 dl äppelcidervinäger
- 2 dl färskpressad apelsinjuice
- 2 dl vatten
- 2 tsk salt
- 2 tsk socker

GÖR SÅ HÄR



Skiva löken fint. Blanda ihop de andra ingredienserna och häll över. Ställ i kylan, helst över natten.