

GENERELL

Snabbpicklad rödlök utan socker

Kock: **Monika Österheim** Tid: **10 min** Portioner: **4**

Picklad rödlök utan socker, supersnabbt och enkelt! Jag älskar picklat men vill undvika socker och då tycker jag att den här rödlöken är en toppen.

Picklad rödlök är ett måste till puerco pibil, tacos och olika pulled kötträtter. Det är perfekt till vissa burgare eller jättegott som tillbehör till mustiga köttgrytor. Tja, lite picklad lök passar till det mesta i mitt tycke.
Så här enkelt har jag gjort min rödlök i ett decennium :)) I min smak ger äppelcidervinägern tillräckligt med sötma men vill du är det bara att tillsätta extra genom att röra i socker. Naturligtvis går det att tillsätta någon fejksötning om man vill.

INGREDIENSER

2-3 rödlök
lika delar vatten och äppelcidervinäger
1 nypa salt

GÖR SÅ HÄR

1. Skiva löken tunt, helst på mandolin. Har du ingen så är det dags att skaffa en ? den är typ topp 5 av måsten-redskap i köket.Lägg den skivade löken i en skål. Häll på lika delar vatten och äppelcidervinäger. Det går bra att varva, börja med 0,5 eller 1 dl av varje (beroende på hur mycket lök du har) och fyll sedan på tills det täcker. På så vis slösar man inte en droppe vinäger. Rör runt lite så blandar sig vattnet med vinägern.
Låt dra i allt från 30 min till några timmar.