



VEGETARISK

Inlagd rödlök

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **15 min** Portioner: **8**



Inlagd rödlök passar perfekt till både fisk och fläsk. Prova tillsammans med långkoket för att få lite härlig syrlighet.



INGREDIENSER

0.5 dl salt
2.5 dl strösocker
1 dl vatten
3 st rödlökar
2 dl ättikssprit (12%)

GÖR SÅ HÄR

1

Koka försiktigt upp ättikssprit och vatten tillsammans med socker och salt i en kastrull.

2

Skala rödlöken och skär upp i tunna ringar.

3

Lägg rödlöken i en burk med förslutbart lock. Gärna en vacker glasburk.

4

Fyll på burken med lagen. Låt svalna och ställ sedan in i kylskåpet i minst ett dygn.