

SYLTET RØDLØK

Syltet rødløk er et friskt og syrlig tilbehør som er enkelt å lage og gir en deilig smak til mange retter. Løken får en mildere smak gjennom sylteprosessen, og får en vakker rosa farge, noe som gjør den både dekorativ og smakfull.

Ingrediensliste:

- 1 dl eddik, evt. rødvins- eller hvitvinseddik
- 2 dl sukker
- 3 dl vann
- 4 rødløk

Kok opp eddik, vann og sukker til sukkeret er oppløst.

Kutt rødløk i tynne skiver.

Blant sammen alt i en bolle. Legg lokk på bollen og la det avkjøles.