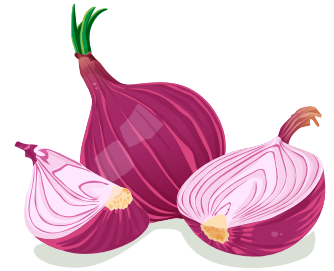


OPSKRIFT

Syltede rødløg



Det skal du bruge:

- 100 gram sukker
- 2-3 dl eddike
- 3 rødløg
- 10 peberkorn
- 2-3 små tomme glas med låg, der kan tåle varme



Sådan gør du:

- 1 Start med at **vaske dine hænder grundigt** i varmt vand og sæbe
- 2 **Vask** dine glas og låg grundigt og tør dem godt
- 3 **Skær ender af løg** med en urtekniv og pil skallerne af – gør det over køkkenvasken eller skraldespanden
- 4 **Kom løgene på et skærebræt** og halvér dem – skær dem i tynde skiver
- 5 Fordel løgskiver og peberkorn i jeres glas
- 6 Kom **sukker og eddike** op i en lille gryde og bring det i kog
OBS: Tænd for emhætten, da eddike kan lugte meget kraftigt, når det koger
- 7 **Når eddiken koger**, tages den af varmen og hældes forsigtig over i glassene med rødløg og peberkorn
- 8 **Luk forsigtigt glassene**, mens de er varme – pas på du ikke brænder dig
- 9 **Lav en varedeklaration** til de syltede rødløg – brug arbejdsarket 'Vores varedeklaration'. Når glassene er kølet af påklisteres varedeklarationen, og glasset stilles på køl. Rødløgene er klar til at blive spist efter en uges tid

