

# Syltede agurker



<b>KØKKENREDSKABER</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Dl mål</li><li>- Vægt</li><li>- Tsk.</li><li>- Elkedel</li><li>- Skål</li><li>- Piskeris</li><li>- Skærebræt</li><li>- Kniv</li><li>- Glas - der kan lukkes med låg</li></ul>	<b>FREMGANGSMÅDE - Sådan gør du</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kog vandet i en elkedel.</li><li>2. Kom det kogende vand i en skål sammen med sukker og salt.</li><li>3. Rør sukker og salt ud i det kogende vand til sukkeret er opløst.</li><li>4. Når vandet er blevet fingervarmt tilsættes eddike, peberkorn og laurbærblade.</li><li>5. Vask agurken</li><li>6. Skær agurken i tynde skiver.</li><li>7. Kog vand i en elkedel.</li><li>8. Skold glasset.</li><li>9. Kom agurkeskiverne i det skoldet glas og hæld eddikelagen over.</li><li>10. Lad agurkerne trække i min. 30 minutter i køleskabet.</li></ol>
<b>INGREDIENSER</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- 75 g. sukker</li><li>- 1 tsk. salt</li><li>- ½ dl kogende vand</li><li>- 2 dl æblecidereddike</li><li>- 1 tsk. hele peberkorn</li><li>- 2 laurbærblade</li><li>- 1 agurk</li></ul>	
<b>Tips/vær opmærksom på</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Pas på - glasset er varmt, efter det er blevet skoldet.</li><li>- Skold glasset: Det varme vand skal hældes i glasset, så det bliver rent.</li></ul>	
<b>Portionsstørrelse</b> 1 glas.	<b>Tilberedningstid</b> 15 minutter.

Udviklet til 6. klasse