

# Syltede rødløg



<b>KØKKENREDSKABER</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Tsk.</li><li>- Dl mål</li><li>- Skål</li><li>- Piskeris</li><li>- Kniv</li><li>- Skærebræt</li><li>- Elkedel</li><li>- Glas - der kan lukkes med låg</li></ul>	<b>FREM GANGSMÅDE - Sådan gør du</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Æblecidereddike, vand, sukker og peber røres sammen med piskeris, indtil sukkeret er opløst.</li><li>2. Skær rødløgene i ringe.</li><li>3. Kog vand i en elkedel.</li><li>4. Skold glasset.</li><li>5. Kom ringene i det skoldet glas.</li><li>6. Hæld eddelagen over.</li><li>7. Tilsæt sennepsfrø og hele peberkorn.</li><li>8. Luk glasset og sæt det i køleskabet.</li><li>9. Lad de syltede rødløg trække i nogle timer inden brug.</li></ol>
<b>INGREDIENSER</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- 4 dl æblecidereddike</li><li>- ½ dl koldt vand</li><li>- 2 tsk. sukker</li><li>- ½ tsk. sort peber</li><li>- 2 rødløg</li><li>- ½ tsk. sennepsfrø</li><li>- 1 tsk. hele peberkorn</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.