

TILBEHØR

Råsyltede agurker m. løg

Ingredienser:

1	2 stk.	Slangeagurker
2	1 stk.	Løg stort eller 2 små
3	15 stk.	Peberkorn
4	1/2 stk.	Stjerneanis
5	1 tsk.	Ingefær stødt
6	200 gr.	Sukker
7	100 gr.	Brun farin
8	3 dl.	Eddike
9	1,5 dl.	Vand
10	1 tsk.	Salt
11	2 stk.	Laurbærblade

Fremgangsmåde: Flæk agurkerne og fjern de fleste kerner med en teske, skær dem (evt. mandolinjern) i ca. 4-5 mm skiver. Pil og halver løget, er det stort skær halvvejs ned i de halve, (så de største halvringer bliver til 1/4) og skær så i 4-5 mm. skiver.

Tag en lille gryde og kom fra 3 til 11 i den, bring i kog og lad småsimre i 10- 15 min. Hæld den varme lage gennem et dørslag i en skål. Hæld den siede lage tilbage i gryden og bring i kog. Kom løgskiverne i lagen (og kun løgskiverne og tag gryden af varmen). Når lagen er lunken hældes lage og løg over agurkerne og er klar efter et par dage.

Opbevares i køleskab. Kan holde sig i flere uger, men så længe holder de næppe.