



Hjemmelavet agurkesalat

Med sukker og eddike i sortimentet har I nu mulighed for at lave råsyltet agurkesalat – nemt og hurtigt.

Ingredienser:

1 agurk

1 dl eddike

1 dl vand

½ dl sukker

1 tsk. salt og frisk kværnet peber

1. Skyld agurken og skær/riv den i tynde skiver.
2. Drys agurkerne med salt og lad dem trække i 5-10 min.
3. Bland imens vand, eddike, sukker og lidt peber. Pisk til sukkeret er opløst. Smag blandingen til - skal den have mere eddike eller sukker.
4. Pres/vrid agurkerne og læg dem i eddikelagen og lad dem stå og trække imens maden bliver klar.

- kan holde en uge på køl.

Velbekomme



**Aalborg
Kommune**

