



## Hjemmelavede syltede rødløg

En portion syltede rødløg, bør stå i ethvert køleskab. Hvis ikke man vil bruge hele løg, så gem stumper og ender der ikke kan skæres pænt.

Ingredienser:  
1-2 rødløg  
2-3 dl eddike  
1 dl sukker

1. Skær løgene i tynde skiver eller både og læg dem i et rent glas.
2. Kog eddikelagen op og smag den til, så den er tilpas sur/sød.
3. Hæld den varme lage direkte over løgene og luk glasset og sæt det på køl.

Syltede rødløg smager skønt på en hot dog, en sildemad eller som tilbehør til en kødret

- kan holde to til tre uger på køl.

Velbekomme



Aalborg  
Kommune



Madservice  
Aalborg