



Beskrivelse

Kom eddike, sukker og salt i en gryde og bring det i kog. Kom sennepskornene i og lad dem simre i 10 minutter.

Hæld sennepskorn og lage på rengjorte glas og lad dem køle helt af før brug. Opbevar sennepskornene på køl.

Syltede sennepskorn er velegnet som pynt på smørrebrød, i en sandwich, til fisk, bøf eller i salat.

Ingredienser

60 g gule sennepskorn

Eddikelage:

1 1/2 dl klar eddike

2 spsk sukker

1/2 tsk. salt