



## Ingredienser

- 1 rød peberfrugt
- 1 gul peberfrugt
- 1 grøn peberfrugt

### Eddikelage:

- 3 dl eddike
- 250 g sukker
- 1 dl vand
- 3 laurbærblade
- 2 tsk. sennepsfrø
- 1 spsk. tørret dild

## Beskrivelse

Skær peberfrugterne i strimler og kom dem på skoldede glas.

Kog eddike op med sukker, vand, laurbærblade, sennepsfrø og dild til sukkeret er opløst.

Hæld den varme lage over peberfrugterne. Luk glassene til og lad dem trække i mindst 5 dage før brug.

Opbevares på køl.