

Lynsyltede gulerødder med chili

1 glas

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Eddikelage: Varm eddike, vand og sukker op i en gryde til sukkeret er smeltet.

Skræl gulerødderne og skær dem i strimler på langs med en kartoffelskræller.

Fjern kernerne fra chilien og skær den i små tern.

Bland gulerødsstrimler og chiliterne og kom dem i et rengjort glas. Hæld lagen over og sæt låg på glasset. Lad gulerødderne trække 1-2 timer og gerne 1 dag før brug. Opbevares på køl.

Ingredienser

2-3 gulerødder

1/2 rød chili

Eddikelage:

1,5 dl lagereddike

0,5 dl vand

50 g sukker