



Beskrivelse

Skræl gulerødderne og skær dem i ca. 1 cm tykke skiver. Kog dem i letsaltet vand i ca. 5 minutter. Hæld vandet fra og kom gulerødderne i et rengjort glas.

Eddikelage: Kog eddike, sukker, sennepskorn og dildfrø op i en gryde. Hæld eddikelagen over de kogte gulerødder. Sæt låg på og lad gulerødderne trække 1 dag før brug. Opbevares på køl.

Ingredienser

250 g skrællede gulerødder

Eddikelage:

2 dl lys lagereddike

1 1/2 dl sukker

1 tsk. gule sennepskorn

1 tsk. dildfrø