

SYLTEDE LØG

1 kg små løg

Lage: ½ l. eddike

½ l. sukker

1 tsk. peberkorn

1 tsk. sennepskorn

1 tsk. Fennikelfrø

Bunden skæres af løgene (de skal stadig hænge sammen), de pilles, flækkes på langs og brunes på en tør pande.

Koges ca. 5 min. i vand og sigtes.

Lagen koges sammen og hældes over de kogte løg (lagen skal stadig være varm). Det hele kommes i et skoldet glas og opbevares i på køl.