

Hurtigsyltede rødløg

Forfattere: Martha Freja Andreassen, Rasmus Petersen

Faglige temaer: Løg

Introduktion:

Denne lille, syltede sag er perfekt til frokostbordet, på en postej eller som tilbehør til forskellige aftenretter.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:

[Hurtigsyltede rødløg.pdf](#)

Hurtigsyltede rødløg

Forfattere:

Martha Freja Andreassen & Rasmus Petersen

Introduktion:

Denne lille, syltede sag er perfekt til frokostbordet, på en postej eller som tilbehør til forskellige aftenretter.



Ingredienser:

- 2 Rødløg
- 1 dl. eddike
- 0,5 dl. lys rørsukker
- 1 tsk. salt
- Eventuelt tilsæt 2 spsk. frisk koriander

Fremgangsmåde:

1. Pil skallen af løgene.
2. Skær løgene i helt tynde både (1/4 cm.) og læg dem i en skål.
3. Kog eddiken op med sukker og salt, indtil sukker og salt er opløst.
4. Hæld den varme lage over løgene og lad løgene ligge i 20-30 min. Herefter hældes væsken fra løgene.