

# Syltede rødløg

---

1 portion

## Ingredienser:

- 3-4 mellemstore rødløg
- 4-5 dl. klar eddike
- 1 dl. sukker
- 1 tsk. peberkorn



*Skær løgringene i tynde skiver og kom dem i et rent skoldet glas. Eddike og sukker koges op i en gryde sammen med peberkorn.*

*Hæld eddikeblandingen over løgene. Luk glasset og opbevar køligt.*

*Kan sagtens opbevares i 2-3 uger i køleskab.*

*Perfekt tilbehør til hjemmelavede sandwich, hotdogs, burgere og smørrebrød.*

*God appetit!*