



Äpplesyltad & sotad schalottenlök

Ingredienser

*3 schalottenlökar
1 lagerblad
2 dl äpplecidervinäger
1 dl vatten
1 dl syltsocker*

Gör så här

1. Skala schalottenlöken och dela en gång på längden. Lägg i en skål.
2. Koka upp resterande ingredienser tills det ser mer trögflytande ut. Häll över schalottenlöken.
3. Låt stå i cirka 2 timmar.

Vid servering, värm upp en torr stekpanna och låt löken få en gyllenbrun sida.

