



Picklad rödlök

Antal: recept_2020-08-02_3

Picklad rödlök är så enkelt att göra, men denna syrliga grönsak är en ordentlig smakhöjare! Perfekt för olika typer av mexikansk mat, eller på en avokadotoast. Standard inom pickling av grönsaker är en 1-2-3 lag, som innebär 1 del 12% ättika, 2 delar socker och 3 delar vatten, men jag tycker inte att det behövs lika mycket socker eller ättika, så min ratio ser lite annorlunda ut.

Pris: 1 kr

Rödlök skuren i ringar
1 glasburk som rymmer 5 dl
4 dl vatten
0.75 dl socker
0.5 dl ättika 24% (dubbelt så mycket om din ättika är på 12%)

Skala rödlöken och skär den i ringar och fyll din glasburk med så mycket lök du kan få plats med.

Ta en gryta och tillsätt 1 dl av vattnet och allt socker. Låt blandningen värmas upp under omrörning tills dess att sockret helt löst upp sig i vattnet, blandningen behöver inte koka eller ens ryka.

Ta grytan från värmen och tillsätt resten av vattnet och blanda väl. När blandningen har svalnat till rumstemperatur kan du blanda i ättikan och sedan hälla den över rödlöken i din glasburk, så mycket som får plats så att löken blir helt täckt av lagen.

Skruva sedan på locket och ställ in burken i kylan. Godast blir det om du låter rödlöken picklas minst över natten, men ju längre desto bättre! Denna picklade rödlök håller minst några veckor i kylan.