Indisk, syltet rødløk

Ingredienser



♥ 1 stor rødløk
♥ 3 laurbærblad
♥ 1 ts hele pepperkorn
♥ 1 ts chiliflak (se tips)
♥ 1 dl vann
♥ 1 ss flaksalt
♥ 2 ss sukker
♥ 1 dl hvitvinseddik

Fremgangsmåte

Skjær rødløken i tynne skiver (bruk en mandolin eller skarp kniv). Legg rødløksskivene i en skål med lokk som jeg har brukt her, eller bruk et glass med skrukork. Ha over laurbærblad, hele pepperkorn og chiliflak.

Ha vann, salt og sukker i en kjele. Varm opp og rør til saltet og sukkeret har løst seg opp.

Ta kjelen av platen og tilsett eddik.

Hell den varme laken over rødløken slik at løken blir helt dekket.

Sett på lokk og sett i kjøleskapet i minst 2 timer før bruk (gjerne lenger).

Tips

♥ Du kan tilsette mer krydder hvis du vil, for eksempel bruker jeg av og til 1 ts hele korianderfrø og et par hele hvitløksfedd i tillegg til hele pepperkorn. Du kan bruke

noen skiver fersk rød eller grønn chili i stedet for eller i tillegg til chiliflak.

♥ Hvitvinseddik kan byttes ut med eplesidereddik.

♥ Du bør la rødløken ligge i laken i minst 2 timer før du bruker den, men veldig gjerne over natten. Løken får mer og mer rosa farge ettersom hvor lenge den ligger i laken.

♥ Du kan gjerne skalere opp oppskriften og lage en større porsjon av gangen. I rent, tett glass med lokk og oppbevart i kjøleskapet holder den syltede rødløken seg god i minst et par uker.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/indisk-syltet-rodlok