



KokkeKompagniet

Opskrift: Syltede rødløg

500 g rødløg

50 g sukker

1 dl rødvinseddike

100 g frosne brombær

Løgene skæres groft. Kom dem i en meget varm gryde med eddike og sukker i 15-20 sekunder. Gryden tages af varmen og løgene blandes med brombær.

Kan spises varmt eller koldt.
Syltede rødløg kan holde sig ca. 1 uge i køleskabet, så lav gerne en stor portion.

Nordager 22 · 6000 Kolding

Tlf: 75 50 44 95

WWW.KOKKEKOMPAGNIET.DK

