



Picklad rödlök - Tareq Taylors recept

Ingredienser

500 g rödlök

1 dl ättiksprit 12 %

2 dl strösocker

3 dl vatten

- 1 Skala rödlöken. Skiva tunt och lägg den i en väl rengjord burk eller skål med lock.
- 2 Blanda ättika, socker och kallt vatten. Rör tills allt socker löst sig. Det går snabbast med en stavmixer.
- 3 Slå lagen över löken och låt stå i kylan till nästa dag. Löken smakar bäst inom en vecka, men håller upp till en månad i kyl.