

Agurkerelish

Lage:

- ½ dl. eddike uden farve
- ½ dl. sukker
- lidt groft salt
- friskkværnet peber
- ½ dl. vand
- 1 tsk. Maizena

Fyld:

- 2 slangeagurker eller
- 3-4 skoleagurker
- 1 finthakket rødløg
- 1 spsk. groft salt



Bring eddike, sukker, salt og peber i kog i en lille gryde.

Rør vand og Maizena til en jævning og rør den i den varme eddike. Kog lagen i ca. 2 minutter.

Tag gryden af varmen og tilsæt løgene. Stil det tildækket i køleskabet i ca. ½ time.

Flæk agurkerne og fjern kernerne. Hak agurkerne fint, kom dem i en skål og drys med salt. Skyl efter ca. 5 minutter agurkerne i koldt vand. Pres dem fri for væde i en sigte.

Vend agurkerne i den afkølede lage og smag til.

God appetit!