

## Inlagda, sötsyrliga rättikor med ingefära

### Ingredienser:

0,5 st rättika  
2 dl vatten  
1 dl risvinäger  
2 msk salt  
3 msk socker  
1 msk ingefära färsk,  
finstrimlad

### Gör så här:

Skala och skiva rättikan i tunna skivor, gärna på en mandolin. Skala och finstrimla ingefäran. Lägg skivorna tillsammans med den finstrimlade ingefäran i en förslutningsbar glasburk. Blanda vattnet med risvägern, saltet och sockret och rör om tills sockret lösts upp. Häll lagen över rättikorna och förslut burken. Låt stå och dra i kylskåp i minst en dag, helst

Förvaras de inlagda rättikorna i kylskåp så håller de ca 3 veckor. Man kan även tillsätta rädisor och morötter i detta recept. Goda pickles till asiatisk mat.



## Inlagda, sötsyrliga rättikor med ingefära

### Ingredienser:

0,5 st rättika  
2 dl vatten  
1 dl risvinäger  
2 msk salt  
3 msk socker  
1 msk ingefära färsk,  
finstrimlad

### Gör så här:

Skala och skiva rättikan i tunna skivor, gärna på en mandolin. Skala och finstrimla ingefäran. Lägg skivorna tillsammans med den finstrimlade ingefäran i en förslutningsbar glasburk. Blanda vattnet med risvägern, saltet och sockret och rör om tills sockret lösts upp. Häll lagen över rättikorna och förslut burken. Låt stå och dra i kylskåp i minst en dag, helst

Förvaras de inlagda rättikorna i kylskåp så håller de ca 3 veckor. Man kan även tillsätta rädisor och morötter i detta recept. Goda pickles till asiatisk mat.



## Inlagda, sötsyrliga rättikor med ingefära

### Ingredienser:

0,5 st rättika  
2 dl vatten  
1 dl risvinäger  
2 msk salt  
3 msk socker  
1 msk ingefära färsk,  
finstrimlad

### Gör så här:

Skala och skiva rättikan i tunna skivor, gärna på en mandolin. Skala och finstrimla ingefäran. Lägg skivorna tillsammans med den finstrimlade ingefäran i en förslutningsbar glasburk. Blanda vattnet med risvägern, saltet och sockret och rör om tills sockret lösts upp. Häll lagen över rättikorna och förslut burken. Låt stå och dra i kylskåp i minst en dag, helst

Förvaras de inlagda rättikorna i kylskåp så håller de ca 3 veckor. Man kan även tillsätta rädisor och morötter i detta recept. Goda pickles till asiatisk mat.



## Inlagda, sötsyrliga rättikor med ingefära

### Ingredienser:

0,5 st rättika  
2 dl vatten  
1 dl risvinäger  
2 msk salt  
3 msk socker  
1 msk ingefära färsk,  
finstrimlad

### Gör så här:

Skala och skiva rättikan i tunna skivor, gärna på en mandolin. Skala och finstrimla ingefäran. Lägg skivorna tillsammans med den finstrimlade ingefäran i en förslutningsbar glasburk. Blanda vattnet med risvägern, saltet och sockret och rör om tills sockret lösts upp. Häll lagen över rättikorna och förslut burken. Låt stå och dra i kylskåp i minst en dag, helst

Förvaras de inlagda rättikorna i kylskåp så håller de ca 3 veckor. Man kan även tillsätta rädisor och morötter i detta recept. Goda pickles till asiatisk mat.

