

Kryddgurka med chili & ingefära!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Kryddgurka med chili & ingefära

4 port.

Ingredienser:

1 kg västeråsgurka
4 klyftor vitlök
1 st chili röd, spansk
5 cm ingefära
3 st lagerblad
4 st dillkronor

Lag

4 dl ättikspirit 12%
6 dl vatten
2 msk salt
3 dl socker
1 msk koriander torkad,
malen

Gör så här:

Koka upp ingredienserna till lagen och låt den kallna. Skölj gurkorna väl och nagga dem med en provsticka, grov nål eller gaffel. Skala vitlöksklyftorna. Klyv chilin, ta bort kärnor och väggar och strimla den. Skala och skiva ingefäran.

Varva gurkor, vitlöksklyftor, chili, ingefära, lagerblad och dill i en väl rengjord burk. Häll den kalla lagen över gurkorna. Sätt på ett lock och förvara gurkorna i kylan, de är färdiga att äta efter ca 2 veckor.