

Ättiksgurka med mynta!



HEBES

FRUKT GRÖNT

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



Ättiksgurka med mynta

4 port.

Ingredienser:

1 kg västeråsgurka
2 msk ingefära fintärnad
4 kvistar mynta
1 msk senapsfrön gula

Lag

1 dl ättika24%
3,5 dl vatten
6 dl socker
2 msk salt

Gör så här:

Borsta och skölj gurkorna riktigt rena. Tärna ingefäran. Skölj myntan och låt den torka på hushållspapper. Skär gurkan i tunna skivor. Varva gurka, ingefära, mynta och senapsfrön i glasburkar.

Koka upp ingredienserna till lagen. Häll den het över gurkorna och sätt genast på lock. Ställ burkarna svalt. Gurkan är färdig efter 5-7 dagar, beroende på hur tunt man har skurit den.