

Inlagda, sötsyrliga rättikor med ingefära!



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



Inlagda, sötsyrliga rättikor med ingefära

4 port.

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 3.

Förvaras de inlagda rättikorna i kylskåp så håller de ca 3 veckor.