

Syltede nye skalotteløg, 2 glas á 500 ml



2 bundter nye skalotteløg med top
+ evt. 4 andre løg til at fylde glassene op med
(her er der brugt lyserøde Roschoff løg fra Bretagne)

1 fed hvidløg, pillet og halveret
1 frisk rød chili skåret i 10 ringe og rensset for kærner
12 sorte peberkorn
2 x 1 cm tykke skiver peberrod
2 små dildskærme

8 dl økologisk lagereddike
380 gr økologisk rørsukker

1 1/2 tsk flydende Atamon

Skær toppen af skalotteløgene, pil det yderste lag af og skær så lidt af bunden (roden) så løget stadig hænger sammen.
Gør resten af grøntsagerne klar og dæk det hele til med film.

Lagen koges op med hvidløg, chili, peberkorn, peberrod og dildskærme, til sukkeret er smeltet.

Løgene tilsættes lagen og småkoger 8 - 10 min, alt efter størrelse.

Tag løgene op med en tang og fordel dem i Atamonskyllede glas.

Fordel "krydderierne" i glassene, tilsæt Atamon til lagen og fyld glassene op. Skru låg på.

Løgene trækker 2 - 3 uger inden brug.



Et glas Roschoff løg fra Bretagne, syltet efter denne opskrift.