

## Syltet agurkesalat, 2 glas á 500 ml



4 agurker (ca. 1200 gr) skæres på et mandolinjern i ½ - 1 cm tykke skiver, og lægges lagdelt med 100 gr salt i et dørslag, hvor de trækker i 1½ time. Stil dørslaget i køkkenvasken så agurkerne kan dryppe af.

Lage:

380 gr øko rørsukker

8 dl økologisk lagereddike

4 laurbærblade

20 sorte hele peberkorn

2 tsk hele korianderfrø

4 små røde tørrede chili

2 små dildskærme (kan udelades uden for sæsonen)

1 1/2 tsk flydende Atamon

De saltede agurker skylles grundigt under rindende vand og fordeles i to atamonskyllede 500 ml glas.

Lagen koges op til sukkeret er helt smeltet og gryden trækkes derefter væk fra varmekilden.

Atamonen tilsættes og lage og krydderier fordeles ligeligt i glassene som straks lukkes.

Agurkesalaten bør trække 2 - 3 uger inden brug.