



VEGETARISK

# Picklade grönsaker

Kock: **Karin Walker** Tid: **30 min** Portioner: **12**



Det här är ett gott tillbehör som passar till allt tycker jag!



## INGREDIENSER

1 liten zucchini  
1 litet blomkålshuvud  
2 st medelstora rödlökar  
1.5 dl 12 % ättika  
2.5 dl socker  
3.5 dl vatten  
0.5 tsk salt

## GÖR SÅ HÄR

1

Dela blomkålen i små buketter och lägg i en burk/bunke med lock

**2**

Koka lagen och slå den över blomkålen och låt den svalna under locket.

**3**

Dela löken i skivor/båtar och zucchinin i bitar.

**4**

När blomkålen och lagen kallnat så varva grönsakerna i en glasburk och slå sedan på lagen.

**5**

Låt grönsakerna dra, gärna en dag innan ni ska äta dem.