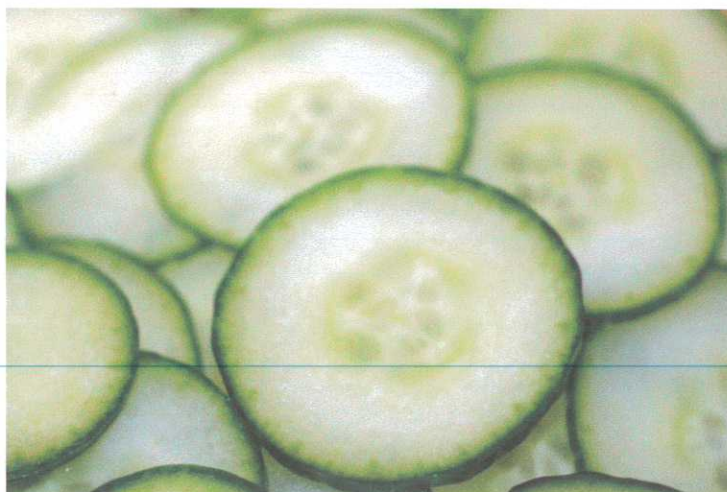


## Hjemmelavet agurkesalat

By admin

februar 26, 2013

Prøv denne populære hjemmelavede agurkesalat. Det her er den helt traditionelle opskrift på agurkesalat, som vi nok ser den i de fleste danske hjem. Syltede agurker er et fantastisk tilbehør til en masse hovedretter eller ovenpå et stykke smørbrød.



- Forberedelse: 20 min
- Tilberedning: 10 min
- I alt: 30 min
- Portioner: 4
- Sværhedsgrad: nem
- Kategori: Tilbehør

### Ingredienser:

- 1 agurk
- 1 dl vand
- 2 dl lagereddike
- 1 tsk salt
- 5 spsk sukker
- 20 – 30 peberkorn

### Frøgangsmåde:

1. Skyl agurken og skær enderne af.
2. Skær den i 2-3 mm tynde skiver. Du kan enten bruge en skarp kniv, et rivejern, et mandolinjern, eller for eksempel Börner Deko-Star bølgeskærer. Der kommer lidt mere bid i jo tykkere skiverne er, men det er jo en smagssag.
3. Kog en lage op af vand, eddike, salt, sukker og peberkorn. Når sukker og salt er opløst, så er den færdig.
4. Lad lagen køle af i 5-10 min.
5. Find et sylteglas som ikke er alt for lille. Vask låget og glasset grundigt. Der er mange meninger om rensning af sylteglas ift. at undgå bakterier. Jeg vil anbefale, at du enten sætter det i en 140 grader varm ovn i ca. 20 minutter, eller skolder det i kogende vand. Skal du være helt sikker, så kan du lave en atamon-blanding (konserveringsmiddel), men det er ikke nødvendigt, hvis du rengør efter ovenstående anbefaling.
6. Læg agurkeskiverne i glasset og hæld lagen over mens den stadig er varm.
7. Skru låget på med det samme, og når glasset er kølet lidt ned, så kan du sætte det i køleskabet.

Published on

