

## Syltede rødløg

- 4 rødløg
- 4 dl lagereddike
- 1 dl sukker
- 1 tsb peberkorn

🕒 2 timer

### Fremgangsmåde

Skær løgringene i tynde skiver og kom dem i et rent skoldet glas.

Eddike og sukker koges op i en gryde sammen med peberkorn og evt krydderier. Hæld eddikeblandingen over løgene.

Luk glasset og opbevar køligt.

Et glas svarer til ca 5 dl.

## Rosmarin/grape mousse

Antal portioner

4 personer

- 6 blade husblas
- 3 dl friskpresset grapefrugtsaft
- 100 g sukker (ca. 1¼ dl)
- 1½ spsk finthakkede friske rosmarinblade
- 3½ dl Karolines Køkken® Piskefløde 38%
- 2½ dl Karolines Køkken® Kvark 0,3%

### Pynt

- 1 grapefrugt i fileter (dvs. uden hinder)

### Sådan gør du

Læg husblassen i blød i koldt vand i ca. 10 min. Varm grapesaften forsigtigt, den må ikke koge.

Tilsæt sukker til den varme saft og rør indtil det smelter. Tilsæt hakket rosmarin og lad saften hvile i ca. 5 min. Smelt husblas sammen med det vand, der hænger ved, i den varme saft. Lad den køle

helt af. Pisk fløden stiv og vend flødeskum og kvark med grapesaften. Hæld moussen i portionsglas og stil dem tildækkede i køleskabet i mindst 2 timer. Pynt med grapefileter.