

Mor Lizzi's opskrifter.

Sursød agurkesalat.

Der anvendes: giver ca. 3,5 dl

1 1/4 dl eddike

125 gram sukker

1 tsk. salt

3 spsk. vand

1 lille løg, skåret i små tern

1 lille gulerod, skåret i små tern

1 mellemstor agurk, skåret i små tern

friske korianderblade

Fremgangsmåde:

1: Giv eddike, sukker, salt og vand et opkog i en gryde (ca. 1 minut). Bland løg, gulerødder og agurk i en skål og hæld lagen over så det hele er dækket.

2: Smag til med sukker, salt eller eddike, for at afbalancere smagen. Ønsker man en stærk agurkesalat, tilsættes en chili, skåret i fine skiver - eller lidt chilipasta. Drys med hakkede korianderblade.

