

Agurke relish



Antal: 1-2 glas

Ingredienser: Løg, gerne rødløg i tern – mængde efter smag og behag
Chili, størrelse og styrke – efter smag og behag
Agurk, sylte
Sukker
Eddike
Syltekrydderi
(mængderne afhænger af hvor meget agurk der anvendes, og hvor surt man ønsker sin relish)

Fremgangsmåde:

Agurken skæres over på midten, kernerne fjernes og den skæres i ganske små stykker. Løg, chili rengøres, skæres i tern.

1 liter eddike bringes i kog. 750 g sukker tilsættes og opløses under kogning

Syltekrydderier tilsættes (enten egen blanding eller krydderiblanding).

Agurker tilsættes, sammen med løg og chili. Relishén koger i 2-3 minutter.

Rengjorte glas skylles med lidt atamon.

Den kogende relish kommes på glas – og glasset lukkes godt til (brug viskestykke – glasset er VARMT!)

Velbekomme!