

Att lägga in grönsaker i en ättikslag eller i vinäger är något som blir väldigt gott. Passar till det mesta och man kan anpassa kryddningen efter de smaker man själv tycker om. Det är upp till din egen fantasi. Börja fantisera!

Grundrecept

Inlagda grönsaker

Grönsaker ( t ex mangoldstjälkar, morot, omogna tomater)

Ättika

Kryddor som chili, vitlök, svartpeppar

Gör en ättikslag genom att blanda 1 liter vatten, 1 dl salt och 0,5 dl ättika.

Skiva grönsakerna och lägg dem i varma burkar. Häll över varm ättikslag och skruva på locket direkt. Låt stå i 30 dagar