## Syltet rødløk

**Du treng:**

4 rødløk
1 dl 7% eddik (ev. eplesidereddik)
2 dl sukker
3 dl vatn

**Slik gjer du:**

1. Bland vann, sukker og eddik i en kjele. Kok opp og la det koke til sukkeret er løst opp.
2. Kutt rødløken i 2 deler gjennom roten. Kutt deretter i tynne halvsirkler.
3. Legg løken i en tett beholder med lokk. Hell edikkblandingen over og la den avkjøles før du setter den i kjøleskapet.
4. Det er ferdig etter ca 30 min dersom du kutter tynne ringer.

Smaker veldig godt på burger, salater og tacoretter.

Kilde: Hanne-Lene Dahlgren, En skikkelig digg kokebok