

Lage

- 325 g eddike
- 190 g sukker
- 6-7 g salt 1 tsk.

Jævning

- 25 g mel
- 1 dl vand
- 3 tsk. sennepsulver 8 g
- 1½ tsk. karrypulver
- ½ tsk. gurkemeje
- 1 tsk. edelsüß paprika

Grøntsager*

- 150 g broccoli
- 2 stængler bladselleri ca. 60 g - også kaldet blegselleri
- 240 g agurk
- 215 g løg 2 rødløg og 2 gule løg
- 175 g gulerod
- 2 stk. rød peberfrugt ca. 160 g

Tilsmagning

- Salt 1 tsk.
- Friskkværnet peber

Sådan gør du

1. Rens dine grøntsager og skær dem i små stykker.
2. Hæld eddike, sukker og salt i en gryde og kog op til sukkeret er opløst.
3. Læg alle grøntsager i lagen og giv dem et opkog.
4. Rør krydderier, mel og vand sammen til din jævning.
5. Jævn din lage med jævningen
6. Rør rundt i gryden med eddikelage og grøntsager, mens det koges igennem i et par minutter.
7. Smag til med salt og peber inden du hælder din pickles på skoldede og atamonskyllede glas.
8. Opbevares på køl.
9. Din pickles bliver bedre af at stå et par dage, inden den tages i brug.
10. Pickles kan holde sig 2-3 måneder på køl.