



Syltede gulerødder

Haver til Mavers sylterier

Antal: 5 små glas. **Sæson:** Juli-oktober

Læs opskriften igennem
og fordel opgaverne,
så alle har noget at lave.

I skal bruge

1 kg gulerødder / 10 stk

Til lagen

3,5 dl sukker

3,5 dl vand

1,5 dl lagereddike

1,5 dl æbleeddike

Krydderier - fx koriander,
laubærblade, enebær,
sennepskorn, peberkorn

Sådan gør I

- 1 Vask og rens gulerødderne.
- 2 Skær gulerødderne i skiver eller små stykker.
- 3 Bland ingredienserne til lagen i en gryde. Kog lagen op på bålkomfuret. Den skal tages af, når sukkeret er opløst.
- 4 Læg gulerødderne op i lagen i gryden og lad dem koge med - det skal boble i 5 min.
- 5 Hæld gulerødderne på skoldede glas. Hæld lage over så det dækker gulerødderne.

“Jeres egne ideer”

- hvordan vil I være kreative
med denne ret?

★ TIP ★

Når I kommer hjem: Spis syltede gulerødder til dine deller,
hot dogs eller som tilbehør.