



Gammeldags agurkesalat

Helt uundværlig til den grydestegte kylling med skilt sauce – en ægte klassiker, når det er bedst.



Bedøm opskrift



60+ min



Mar – Okt



Dagligt grønt



Lav på gluten



Vegetar



Lav på laktose

Ingredienser

4 pers.

2 stor **agurker**

100 g salt

Eddikelage

5 dl eddike

100 g sukker

10 laubærblade

25 peberkorn

1 friskpresset citronsaft

Tilberedning

- 1 Agurkerne skylles, skæres i tynde skiver, blandes med saltet og stilles på køl 2-3 timer.
- 2 Eddike, sukker og krydderierne gives et opkog, køles af og tilsættes citronsaften (efter behag).
- 3 Agurkeskiverne drænes og vrides for væde, hvorefter den kolde lage hældes over og agurkesalaten er klar til servering.

