



Syltede agurker

6 personer

Ingredienser

- 250 g agurk, rå
- 0,5 dl eddike
- 25 g sukker
- 2 spsk sennepsfrø
- 1 knivspids (0,25 ml) peber, sort

Fremgangsmåde

Agurken skæres i tynde skiver.

Eddiken koges op og sukkeret opløses heri.

Lagen afkøles og hældes over agurkerne og sennepsfrøene. Salt og peber tilsættes.

Lad agurkesalaten trække nogle timer i køleskab inden servering.

Opskrift: Syltede agurker

Næringsindhold	Total	Pr. 100 g	Pr. person (56 g)
Energi	852 kJ	253 kJ	142 kJ
Energifordeling i procent			
Fedt	4,67 g	1,38 g	0,78 g
Mættede fedtsyrer	0,32 g	0,096 g	0,054 g
Monoumættede fedtsyrer	2,75 g	0,81 g	0,46 g
Polyumættede fedtsyrer	1,34 g	0,4 g	0,22 g
Kulhydrat, tilgængelig	33,9 g	10,1 g	5,65 g
Sukkerarter	29,2 g	8,66 g	4,87 g
Kostfibre	3,27 g	0,97 g	0,55 g
Protein	5,14 g	1,52 g	0,86 g
Salt, NaCl	0,089 g	0,026 g	0,015 g
Alkohol	0,1 g	0,03 g	0,017 g