

1 stor squash (600–800g)
3 stora gula lökar
3 paprikor, helst röda
3–4 syrliga äpplen

Ättikslag:

4,5 dl vatten
1,5 dl ättika (24%)
2½ dl socker
1½ tsk salt
3 tsk senapsfrö

Blanda ingredienserna till lagen och koka upp den

Tärna alla grönsakerna smått (man kan hacka i matberedare, om man vill)

Lägg hacket i en kastrull och håll över lag så det knappt täcker

Låt småkoka 10 minuter

Häll upp den **varma** boston"gurkan" i **heta** burkar och sätt omedelbart på locket

Låt stå en vecka innan du smakar. Håller sig i flera månader i svalt utrymme