

Ca 1 kg späda grönsaker – morötter, squash, gurka, smålökar, skärböner, rosenböner, blomkålsbuketter eller vad man tycker är gott

6 dl socker

3 dl ättika (24%)

3 dl vatten

Att krydda med: hela chilifrukter, kanelstång, kryddnejlikor, kryddpeppar, lagerblad...

Koka upp socker, vatten och ättika så att sockret löser sig.

Skär grönsakerna i bitar, hårda grönsaker skivas tunt

Varva grönsakerna med kryddor i en eller flera glasburkar (ta inte alla slags kryddor, välj en eller två!)

Häll den heta lagen över grönsakerna så de är väl täckta. Sätt på lock.

Låt stå minst en vecka innan du smakar!

Håller sig flera månader i svalt utrymme.