



Picklade senapsfrön

Ingredienser:

- 3 msk senapsfrön, gula
- 3 msk senapsfrön, bruna
- 1/2 dl ättikssprit 12%
- 1 dl socker
- 11/2 dl vatten
- 1/ 2 tsk salt

Gör så här:

1. Koka senapsfrön i lätt saltat vatten i 4 minuter. Häll av.
2. Koka upp lagen i en liten kasktull. Lägg i senapsfrön och ställ åt sidan
3. Häll up i en ren burk med tättslutande lock



*Senaps
festivalen*