



## Grand Cru-picklade grönsaker

2 dl	Werners grand cru-vinäger
3 dl	vatten
2 dl	socker
2 tsk	salt
0,5	blomkålshuvud
2 st	morötter
4 st	blandade chilifruktar
4 st	små lökar
2 st	kvistar rosmarin
2 st	kvistar timjan

Koka upp vinäger, vatten, socker och salt. Tryck ner grönsaker och örter i en glasburk och slå över den varma lagen. Sätt på lock och låt stå kallt i minst två dagar.

Servera som krispigt och härligt tillbehör till exempelvis grillat.

