

# Syltede Agurker - turbo syltede agurker på 3 timer

Yes du læste rigtigt Turbo syltede agurker på blot 3 timer. Fantastisk ikke? Hvor tit er det at man mangler syltede agurker når det heder Burger, Hot Dog og Co. Næmlig næsten hvertgang fordi man altid glemmer dem når man handler ind. Men med dene lille lyn opskrift på syltede agurker kan du trylle dem på blot 3 timer. Og hvis vi skal være ærligt med hinanden så smager hjemmelavet altid bedre end købt ☐



## Syltede Turbo Agurker

*forberedelsestid: 45min., tilberedningstid: min. 3 timer.*

### Ingredienser til Syltede Agurker

- 1 agurk
- 1,5 dl eddike
- 1 dl vand
- 20 g salt
- 110 g sukker
- 1 tsk. hele peberkorn ( kan undlades )
- Sylteglas

### Fremgangsmåde sådan laver du syltede agurker

1. Du starter med at snitte din frisk skyllede agurk i tynde skiver. Her kan man med fordel benytte sig af et [mandolinjern](#)\*. Det gør jeg hvertfald.
2. Dine agurkskiver kommer du i et sylteglas eller gammelt marmelade glas hvis du ikke har et sylteglas til hånden. Det vigtigste er at den kan lukkes

lufttæt.

3. NU blander du alle ingredienser sammen i en gryd. Det vil sige du kommer salt, sukker, vand og eddike i en gryde og blander det hele godt sammen imens du bringer det hele i koge.
4. Denne blanding skal nu små koge til alt sukker er opløst. Derfter skal den køle af
5. Når den af afkølet kan du hælder din eddike vand hen over agurkerne i dit sylteglas. Derefter skal glasset lukkes og placeres i mindst 2 timer i køleskab. Men helst natten over for at opnå et endnu bedre resultat.

Hvis du har lyst til blive inspireret til nogen lækre Burger lan du finde mine Burger opskrifter her på Bloggen under [\*\*Burgerværksted\*\*](#). Dertil har jeg et hav af [\*\*opskrifter til BBQ Saucer\*\*](#), [\*\*Ketchup\*\*](#), [\*\*Mayonnaise\*\*](#) og en ægte [\*\*klassisk Burgerdressing\*\*](#).

“Alle links markeret med \* er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).

<https://boemsen.com/black-chili-viking-burger-valhalla-burger-ikke-staerkt/>

<https://boemsen.com/burgerdressing/>