

RØDLØKSMARMELADE MED RIPS

Varm smør og olivenolje i en kjele og la løken surre på middels varme til den begynner å bli blank og myk. Ha sukker og eddik i kjelen og la dette småkoke mens du rører av og til. Kok marinaden i ca. 30 min eller til væsken er borte. Tilsett rips og smak til med salt og pepper.

Servér gjerne på rugbrød med lun chevre, ristede gresskarkjerner og et dryss havsalt.

INGREDIENSER

800 g Norrek rødløk ternet

50 g Smør

0,5 dl Olivenolje

1 dl Sukker

1 dl Eddik

1 dl Norrek Rips

Salt og pepper