

## Gurkmix

500 g västeråsgurka  
1 gul lök  
1 röd paprika  
0,5 km natriumbensoat

Ättikslag: 1 dl socker  
1,25 dl ättiksprit 12%  
1 tsk salt  
1 msk senapsfrö

Skala och hacka löken fint.

Hacka paprikan. Borsta gurkorna och skölj väl. Hacka gurkan fint eller kör i matberedare till en röra.

Blanda ingredienserna till lagen i en kastrull. Tillsätt gurka, lök, paprika och senapsfrön.

Koka på svag värme i 20 min.

Rör då och då.

Ta upp lite gurka och blanda ner natriumbensoaten. Rör ner de med övriga gurkan i kastrullen.

Ös upp gurkan i burkar.