








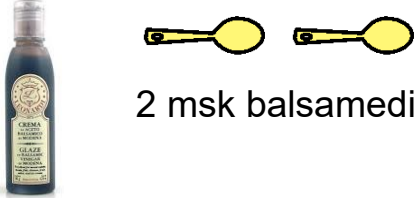



# JÓLA rauðlaukssulta















1			Þvoðið hendur. Setjið á ykkur svuntu.
2	 <p>8 stk rauðlaukar fer eftir stærð (1 kg)</p>		Afhýðið laukinn og skerið í tvennt. <i>Gott að láta liggja góða stund í köldu vatni.</i> Skerið rauðlaukinn í þunnar sneiðar.
3	 <p>2 msk olía</p>		Hitið olíu í potti og steikið laukinn þar til hann er mjúkur og aðeins farinn að brúnast. Tekur um 10 mín.
4	 <p>2 dl rauðvínsedik</p>		Mælið rauðvínsedik og setjið í pottinn.
5	 <p>3 dl púðursykur</p>		Mælið púðursykur og setjið í pottinn. Látið malla í 20 mín.
6	 <p>2 msk balsamedik</p>		Mælið balsamikedik og setjið í pottinn.

Rauðlaukssultan hentar vel með ostum, paté, brauði, villbráð og fleiru.

Kanill, engifer og negull gefa gott jólabragð og ilm.



7	 <p>1/4 tsk pipar 1/2 tsk salt</p>		Mælið pipar og salt og setjið í pottinn.
8	 <p>1 tsk kanill</p>		Mælið kanil og setjið í pottinn.
9	 <p>1/2 tsk negull</p>		Mælið negul og setjið í pottinn.
10	 <p>1/2 tsk engifer</p>		Mælið engifer og setjið í pottinn. Blandið vel saman í lokin. Smakkið til.
11	 <p>2 hreinar krukkur með loki 2 x 400 ml eða fleiri minni krukkur</p>		Hellið í krukkur og lokið.
12			Geymið rauðlaukssultuna í kælikáp. Geymist vel í kælikáp í 1-2 mánuði.

Höfundur:

**Hjördís Edda Broddadóttir**

Aðlagð Hrefna S. Sigurnýasdóttir

**Jólanámskeið Fjölmennntar 2022**

