Balsamicobakt rødløk

Det er søndag, det er august og det er kø. Jeg sitter i bilen på vei hjem fra helgen og kjenner etter. Er jeg glad? Er jeg trist? Eller mest takknemlig? For fint vær og badetemperatur, for barn som sover til åtte, for kaffe på sengen, hjemmelaget sushi og Game of thrones. Så får jeg heller la vemodet få være med på leken. Og hvis det blir for ille, kan jeg jo alltids skjære litt løk.



Denne balsamicoløken er perfekt i potetsalat, til pølsemiddagen, grilltilbehør: you name it. Oppskriften er raus, men løken kan glatt fryses. Og den er dødsgod.

Løklykke:

5 rødløk, skrelt og i tynne ringer/skiver

100 gram sukker

havsalt og nykvernet pepper

2 dl balsamicoeddik (noen er søtere enn andre, avhengig av

kvalitet og type. Vær klar over dette når du beregner mengde sukker, så det ikke blir for søtt)

0,5 dl olivenolje





Sett ovnen på 180 grader. Ha løken på et bakepapirkledd stekebrett og strø med sukker, salt og pepper. Ringle jevnt over eddik og olje og bland så vidt med hendene dine. Bak i ovnen i ca 30 minutter eller til de er myke med en intens purpurfarge og skarp, syrlig og søt smak.