

Peberfrugter "relish"

5 store peberfrugter (skal fylde ca. 1 liter, når de er rensset og snittet)

2 spsk salt

½ kg. Sukker

4 dl. Eddike

Oliven

Svampe – gerne kantareller

Læg peberfrugt i en skål, drys med salt, lad dem stå koldt og tildækket natten over. Bring eddike og sukker i kog, pres evt. væde fra peberfr. Læg dem i gryden. Kog uden låg over svag varme til eddikelagen begynder at tykne.

Svampene blanches. Kommes i gryden sammen med evt. oliven de sidste minutter af pebersyltningen.

Smager skønt til f.eks. brieost.