

## **Bostonsquash**

Fick en burk bostonsquash av mamma som hon hade gjort. Sååå himla god!! Har det till allt jag kan komma på som passar. Absolut godast är den till en god grillad korv.



## **Bostonsquash**

### **1 burk**

2 squash (motsvarande 2 stora slanggurkor)

1 röd spetspaprika

1/2 gul lök

1/2 purjo, eller en liten

1 msk senapsfrö

1 l vatten

### **Lag**

3 dl socker

2 dl vatten

2 dl ättika, 24 %

1 msk salt

2-3 dillkvistar



**GÖR SÅ HÄR:** Finhacka squash, lök och purjolök. Lägg hacket i en skål tillsammans med senapsfrön. Koka upp vattnet och häll över hacket. Låt stå tills vattnet svalnat innan du silar.

Koka lagen av socker, salt, ättika, vatten och dill. Lägg squashblandningen i lagen och låt koka minst 10 minuter, tills den blivit simmig och lite trög i konsistensen. Det ska inte vara för mycket vätska kvar.

Fyll squashmixen i en väl rengjord burk och förvara i kylskåp.





Idag började höstens simskola för lilla M. Som hon längtat. Klockan 9 på morgonen kör hennes grupp Pingvinen. Härligt att komma upp i tid på söndagmorgon och sedan ha hela dagen tillgodo. Vi är bortskämda med Milly som gillar att sova på morgonen, så tidiga morgnar hör inte till vanligheterna här hemma.