**CITRONSYLTAD SQUASH**

1 kg urkärnad squash

Ättikslag:

1 liter vatten

1/2 dl ättika (24 %)

2 msk salt

Citronlag:

5 dl vatten

5 dl strösocker

1,5 dl citronsaft

Skär squashen i tärningar, 3x3 cm. Blanda alla ingredienserna till ättikslagen och häll den över squashtärningarna. Låt stå över natten och häll sedan av lagen.

Koka upp socker och vatten till citronlagen (utan citron), skumma ytan och koka sedan squashtärningarna knappt mjuka i den (2-3 minuter). Ta upp med hålslev och lägg tärningarna i glasburk. Koka upp lagen igen och tillsätt citronsaften. Koka ett par minuter utan lock och häll den sedan över squashen. Tillslut och förvara kallt.