

Syltede rødbeder

Ingredienser nok til 3 glas

1,3 kg rødbeder (rå vægt)

Lage

3/4 liter lager eddike eller lignende

250 g sukker

200 g honning

1 lille stykke frisk ingefær

6 hele nelliker

1 stang kanel

1/2 spsk. hel sort peber

1 lille tørret chili

Lidt friske dildskærme

2 hættefulde Atamon til konservering



Layout, tekst, foto: Janne Aarre 2009 www.golfognatur.dk

Fremgangsmåde:

Indkøb helst de aflange rødbeder da man får flere reelle skiver når der ikke er så mange »endestykker«. Der er oftest 2 kg. i en pose så du kan tage ca. 2 stk. fra, så passer mængden til lagen i denne opskrift.

Kog rødbederne møre i letsaltet vand i ca. 30 min.

Straks efter overhældes rødbederne med koldt vand (cellerne sprænges og rødbederne bliver møre). Skrællen kan nu let gnides af. Rødbederne skæres i skiver.

Lagen tilberedes:

Eddike, sukker, honning og krydderier blandes i en gryde og bringes i kog. Rødbedeskiverne lægges i lagen og det hele bringes i kog igen. Herefter tilsættes 2 hættefulde Atamon. Rødbeder fyldes i Atamon skyllede glas.

Kommentar:

Hvis man ikke kan lide en stærk lage kan man udelade ingefær og chili. Dildskærmene er mest til pynt - de giver ikke megen smag til rødbederne. Honning kan erstattes med samme mængde sukker.

Velbekomme