

Syltede rødbeder

Ingredienser

1 kg rødbeder
3/4 liter eddike
400-500 gram sukker
1 tsk flydende Atamon

Fremgangsmåde

Vask rødbederne grundigt og kog dem i letsaltet vand (1 spsk salt pr. liter vand). Det tager mellem ½ til 1 time afhængig af størrelsen på rødbederne.

Det kogende vand hældes fra og stil straks gryden under koldt rindende vand indtil rødbederne er kolde. Det hurtige temperaturskift får cellerne i rødbederne til at springe og derved bliver de mørre...

Rødbederne flås og skæres i skiver.

Eddike og sukker hældes i en gryde og koges op. Rødbedeskiverne lægges i lagen og den koges op igen. Tilsæt 1 tsk Atamon og kom rødbeder + lagen i rene atamonskyllede glas som hurtigt lukkes til.

Syltede rødbeder med krydderier

2 kg rødbeder.

Lage:

2 spsk havsalt.
1,2 L økologisk lagereddike.
600 gram rørsukker.
1 spsk hel allehånde.
2 spsk sennepsfrø.
2 spsk hel sort peber.
3 laurbærblade.
10 nelliker.
1 hel stang kanel.
1 stjerneanis.
1 frisk rød chilli.
4 cm skrællet peberrod i tynde skiver.
Atamon.

Sådan gør du:

Rødbederne skal skylles godt og koges mørre i 40-50 minutter. Lagen koges med alle ingredienser undtagen peberroden i 20 minutter. Kom rødbederne i koldt vand og gnid skindet og enderne af dem. Skær dem herefter i 1 cm tykke skiver. Skold dine sylteglas og skyl dem med atamon. Kom rødbederne på sylteglas og hæld den kogende lage over. Lagen skal helt op til glassets kant da rødbederne optager noget af lagen, slut af med skiver af peberrod og luk glasset.

Opbevar rødbederne på køl, de holder sig 4-5 måneder herefter begynder de at blive brune.