

Syltede rødbeder



3 friske rødbeder
20 peberkorn, sorte
20 peberkorn, hvide
2-3 laurbærblade
Salt
Atamon

Lage

1/4 l eddike
1/4 l vand
6 dl rørsukker
1 stykke tørret ingefær
1 tsk hvide peberkorn
3 hele nelliker
1 kanelstang

Vask rødbederne grundigt uden at ødelægge skrællen. Læg dem i en gryde og tilsæt peberkorn og laurbærblade fyld vand på så det dækker.

Vandes bringes i kog og rødbederne koges ved svag varme i 30 minutter, men afhængig af rødbedens størrelse.

Kan skindet trykkes af med en finger, er rødbeden mør. Skær enderne af og skær rødbederne i skiver på en ½ cm. Læg skiverne i en krukke eller glas med låg der er skyllet i atamon.

Den forkogte varme lage hældes over og skal trække 2-3 dage før de smager af noget og efter en uge er de rigtigt gode.

Kilde: Inspireret af spar.dk/tvkokken

17.01.2013

Se også video: <http://www.youtube.com/watch?v=EhuGcVkXiZg>