

Syltede rødbeder

1 kg rødbeder vaskes og koges i letsaltet vand i ca 45 - 60 min.

Det varme vand hældes fra, og gryden stilles under rindende koldt vand, til rødbederne er kolde.

Gnid skrællen af rødbederne, skær dem i skiver og læg dem i to atamonskyllede 3/4 ltr glas.

Lage:

450 gr rørsukker

3/4 ltr god sylteeddike

8 sorte hele peberkorn

6 frosne perleløg

2 stjerneanis

Et lille stykke skrællet peberrod (kømmes først i til sidst)

1 tsk flydende atamon (kømmes først i til sidst)

Lagen koges op til sukkeret er helt smeltet og gryden trækkes derefter væk fra varmekilden.

Atamonen tilsættes og lage og krydderier fordeles ligeligt i glassene. Læg et stykke hel peberrod øverst i hvert glas som straks lukkes.

De syltede rødbeder bør trække 3-4 uger inden brug.

