

Syltede rødbeder, 4 glas á 500 ml



2 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 atamonskyllede 500 ml glas.

Lage:

900 gr økologisk rørsukker

1 1/2 ltr god øko sylteeddike

16 sorte hele peberkorn

12 frosne perleløg

4 stjerneanis (kan udelades, men giver en god smag)

4 skiver hel peberrod

2 tsk flydende atamon (kommes 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 skive hel peberrod øverst i hvert glas som straks lukkes.

De syltede rødbeder bør trække 2 - 3 uger inden brug.

