

Syltede rødbeder

Opskrift til 2 store glas

Et vildt lækker tilbehør til de fleste madder, spejlæg eller hakkebøffer er hjemmesyltede rødbeder. Her er en opskrift på en version med lidt julede krydderier

Forberedelsestid

10 min

Tilberedelsestid

30-45 min

Samlet tid

45-55 min

Ingredienser

- 1 kg rødbeder
- 6 dl eddike (jeg brugte æbleeddike)
- 300 g sukker
- 2 kanelstænger
- 2 spsk. salt
- 5-6 laurbærblade
- 10 peberkorn
- 2 stjerneanis
- 5-6 hele nelliker

Sådan gør du

1. Kog rødbederne i en gryde med rigeligt vand (hvis der er jord på rødbederne, skal det selvfølgelig af først). Jeg gav mine rødbeder 45 minutter, men de var også store. Hvis du bruger mindre rødbeder vil 30 minutter nok kunne gøre det
2. Kom rødbederne i en rist, hæld koldt vand hen over dem. Skæl dem og skær dem i ønsket størrelse.
3. Kom rødbederne på glas.
4. Nu skal lagen laves: kom eddike og resterende ingredienser i en gryde, kog det op i 5 minutter og hæld det over rødbederne, så de dækkes.
5. Kom låg på og opbevar i køleskabet (de er bedst en dag eller to efter de er lavet)