N° 30

SYLTEDE RØDBEDER m. HINDBÆR el. ABRIKOS VINEDDIKE

Ingredienser:

Til 1 glas

1 kg rødbeder

4,5 dl vineddike

200 gr sukker

2,5 dl vand

8 gr salt

2 stjerneanis

3 skiver peberrod

3 sorte knuste peberkorn

Sådan gør du:

Skyl rødbeder sæt dem over i en gryde med vand og salt. Kog rødbederne i 30-45 minutter, til de er møre. Prøv eventuelt at stikke i dem med en lille kniv. Rødbederne skal have cirka samme størrelse, så tilberedningstiden er den samme. Rødbeder skal være møre, ikke udkogte.

Kom rødbederne under den kolde hane, og smut skrællen af. Skær dem i skiver og kom dem i et skoldet sylteglas.
Kog alle ingredienserne, undtagen peberrod, op i en gryde. Tag lagen af varmen og tilsæt herefter peberroden. Hæld den varme lage over de kogte rødbeder og luk låget.

Lad rødbederne trække i et par dage, inden de spises.
UHHHHHM!

En let forret, en rødbedeskive, en klat Aioli, en Kapers og et lille stykket tilberedt torsk på toppen. Let og godt