

SYLTEDE RØDBEDER

1.000 g rå rødbeder
1 tsk. salt
5 dl eddike
250 g sukker

Rødbederne kommes i vand, og vaskes og skrures grundigt. Derefter kommes de i en gryde med vand og lidt salt (1 tsk.) - og koges i ca. 1 time.

Når rødbederen er kogt, hældes vandet fra og overhældes med koldt vand og skrællen gnides af (HUSK handsker). Rødbederne skæres i tynde skiver og puttes i atamonskyldede glas.

Eddike og sukker koges og hældes over rødbederne. Glassene lukkes med det sammen. Rødbederne kan spises så snart de er blevet kolde.

