

Oppskrift

Oppskrift Syltede rødbeter og rødløk



Vanskelighetsgrad	Enkel
Tidsbruk	Ca 1,5 time
Porsjoner	Nok til 1 liters glasskrukke
Anbefalt utstyr	Glass/krukke med tett lokk, kasserolle med lokk, kniv med bølger, skjærebrett i plast

Ingredienser

- 2-3 stk rødbeter
- 1 stk rødløk
- ½ ts karve
- 2-3 stk laurbærblad
- 2 dl eddik («vanlig» 7%)
- 1,5 dl vann
- 1 dl sukker

Fremgangsmåte

1. Skyll rødbetene for eventuelle jordrester. Legg dem i en kasserolle med nok vann så de er helt dekket, og legg på lokk. Småkok ca 45-60 minutter (avhengig av størrelse) til de er møre. Hvis en kniv kan stikkes i midten av rødbeten uten mye motstand så er de møre nok.
2. Avkjøl rødbetene i kaldt vann. Fjern skallet ved å gnu av med fingrene og/eller skrape med kniv. Skjær bort stygge flekker og harde deler.
3. Del opp rødbeter og rødløk i skiver (tynn eller tykk er helt opp til deg) og legg lagvis i et rent glass med lokk. Skyv ned laurbærblad rundt sidene i glasset, og strø karven på toppen.
4. Kok opp lake av eddik, vann og sukker. Rør av og til, så sukkeret blir helt oppløst.
5. Hell den varme laken på glasset, så den dekker alt. Hvis det blir for lite, bland halvt om halvt vann/eddik og hell på. Tips! Noen glass tåler ikke brå temperatur-endring, og kan sprekke, så la glasset stå i oppvaskkummen eller i en bolle når du heller på laken. Hell gjerne på litt og litt varm lake, over ca 5 minutter, så er det veldig lite sjanse for at selv de billigste/dårligste glass sprekker.
6. Sett på lokket og avkjøl. Sett gjerne glasset i kaldt vann for raskere avkjøling.
7. Merk glasset med:
Laget: dagens dato
Spises: + 2 uker
Best før: + 2 mnd
8. Sett glasset i kjøleskapet og la det godgjøre seg et par uker før spises. Snu/rist gjerne på det et par ganger i uken.

All eddiken gjør at det holder seg minst 2 måneder, sannsynligvis lenger.