



Ingredienser

1 1/2 kg rødbeder
1 tsk. salt

Lage:

7 dl eddike
3 1/2 dl vand
400 g sukker

Beskrivelse

Skrub rødbederne grundigt. Kog dem i saltet vand i en gryde i ca. 1 time eller til rødbederne er møre.

Hæld vandet fra og kom koldt vand på. Gnid skrællen af rødbederne. Skær dem i tynde skiver og kom dem i steriliserede sylteglas.

Kog en lage af eddike, vand og sukker. Hæld lagen over rødbederne og sæt låg på glassene. Opbevares på køl.