

ÖVER 60 MIN | MEDEL

Inlagda rödbetor

Inlagda rödbetor är ett klassiskt tillbehör till många av våra recept inom husmanskost, inte minst till pyttipanna! Att lägga in rödbetor är enkelt och blir så mycket godare när man gjort dem själv. Bäst resultat får du om du förvarar rödbetorna svalt några dygn innan servering.



Gör så här

Fyll en stor kastrull med saltat vatten och låt koka upp.

Skölj betorna och skär av lite av blasten. Lägg betorna i det kokande vattnet och låt koka 45 minuter till 1 1/2 timme beroende på storlek. Känn med en provsticka att de är mjuka.

Låt betorna svalna och gnid av skalet med händerna och skär bort blasten.

Lag: Koka upp vatten, ättika, socker och kryddorna.

Lägg de skalade betorna och pepparroten i varma, väl rengjorda glasburkar och håll den varma lagen över. Sätt på lock och låt stå och dra i kylskåp några dygn före servering. Öppnad burk håller ca 6 månader.

För alla

Fri från gluten, laktos, mjölkprotein och ägg.

Tips

Använd plasthandskar när du gnider av skalet så slipper du bli röd om händerna.

Ingredienser

PORTIONER: 1 sats

2 tsk salt
2 l vatten
1 kg rödbetor med blast

Lag

9 dl vatten
2 dl ättika (12%)
3 dl strösocker
10 vitpepparkorn
10 hela nejlikor
2 lagerblad
1 cm pepparrot