

**Rødbeder, syltede.** Sæson: september–marts (ca. 1 liter)

*1 kg rødbeder,  $\frac{3}{4}$  liter eddike, 375–500 g melis,  $\frac{1}{2}$  tsk. Atamonpulver eller 1 tsk. flydende Atamon.*

De vaskede rødbeder koges i letsaltet vand, 1 spsk. salt pr. liter vand, ca. 35 min. Det kogende vand hældes fra. Gryden stilles straks under rindende koldt vand. Ved denne bratte temperaturforandring får rødbederne et »chok«, hvorved cellerne sprænges, og rødbederne bliver møre. De flås, skæres i skiver. Eddike og sukker gives et opkog. Rødbedeskiverne lægges i. Lagen bringes igen i kog, tilsættes Atamon og fyldes i rene glas eller krukke, der bindes til med det samme.