

Rødbede-relish



Layout, tekst, foto: Janne Aarre 2008 www.golfognatur.dk

Ingredienser nok til 1 stort glas:

500 g rødbeder
1 løg
1 spsk. olie
1 dl. tørrede tranebær
1 dl. grønsags-bouillion
1 dl balsamico-eddike
1 dl rørsukker

salt, peber

Fremgangsmåde:

Skræl de rå rødbeder og skær dem i små firkanter og skær løget i små tern. (billedet viser hele rødbeder!)

Svits rødbeder og løg i olien. Tilsæt tranebær og bouillion. Kog under låg i ca. 10 min. og tilsæt balsamico-eddike og rørsukker.

Kog dem derefter uden låg i 5 min. Smag til med salt og peber. Rødbederelish'en kommes i et atamonskyttet rødbedeglas og afkøles.

Lav denne relish et par dage før den skal bruges, så smager tranebærerne mere igennem.

Serveringsforslag:

Brug den som tilbehør til f. eks. frikadeller eller leverpostej til frokostbordet.

Velbekomme