

Mor Lizzi's opskrifter.

Rødbeder på 10 måder.

1. Kogte rødbeder.

Rødbeder koges med skrællen, lidt top, rod på og med en smule salt i vandet til de er møre. Alt efter størrelsen i ca. tre kvarter. Så kan de smuttes efter en tur under den kolde vandhane. Kogte rødbeder kan spises varme med smør, som er rørt op med salt, peber og hakkede, friske krydderurter. Kogte rødbeder indgår i nogle af de følgende retter.

2. Bagte rødbeder.

500 g skrællede rødbeder skåret i både, 1 hvidløg delt i fed, lidt olivenolie, salt og peber.

Rødbede bådene vendes i olie og bages ved 180 grader til de er næsten møre. Hvidløgene kommes ved og bages ligeledes møre. Det hele tager ca. 30-40 minutter ved 180 grader.

3. Bagte rødbeder.

Rødbeder - et antal men altid nogenlunde samme størrelse, skylles og gnides fri af jord. Top og rod skæres fra med et par cm, til rest. Tør nu bederne i køkkenrulle eller viske-stykke. Gnid bederne ind i salt og god olie. Bag dem i ovnen for 220 grader i ca. $\frac{3}{4}$ time. Når bederne er møre, falder skindet ned omkring dem og bederne slipper en skarp kniv, man stikker i.

Bagte rødbeder er en ret i sig selv – salt-olie effekten er herlig, og rødbederne er smukt røde og duftende og smager godt sammen med en dip af enten kold, god smør, en pesto eller avokado dip og nybagt brød.

4. Rødbeder syltet med vanilje.

Der koges en lage - til 1 kg. kogte eller bagte rødbeder - af:

200 gram sukker, $\frac{1}{2}$ liter eddike, 3-4 hele nelliker, 8 sorte peberkorn, 2-3 laurbærblade, 1 hel stang vanilje - flæk den og skrab frøene ud, og kog stang og frø med i lagen evt. skiver af peberrod og chilikapsler.

Skær rødbederne i grove tern eller skiver og læg dem i skoldede syltetøjsglas – evt. sammen med nogle skiver peberrod og et par stærke chilikapsler. Hæld lagen over med vaniljestang og krydderier og opbevar rødbederne i køleskab. Spis op og sylt nye! Syltede rødbeder bruges som garniture til kød og smørebrød, kan pynte i salater og indgå i andre retter. Eddiken og krydderierne i lagen giver maden karakter.

5. Rødbedesalat med æbler og kapers

Smut skrællen af de kogte rødbeder, tern rødbederne samt syrlige æbler med skrællen på i forholdet 1:3 og vend dem i en marinade af:

Olivenolie, finthakket persille, finthakkede kapers (blomster), store kapers frugter, en sjat eddike fra syltede rødbeder, en kopfuld revne eller finthakkede, vaniljesyltede rødbeder.

Mor Lizzi's opskrifter.

6. Råkost med rødbeder

En flot råkostsalat "trikolore" laves ved at rive fint eller groft på råkostjernet - rødbeden til sidst: Gulerod, selleri, rødbede.

Læg de revne rødder i baner ved siden af hinanden, pres en citron over og drys med en smule sukker, salt og peber og lidt olivenolie.

7. Fløde-rødbede-peberrod – evt. frozen

En garniture til stegt kød og fisk.

2 spsk. eddike røres med en spsk. sukker eller honning. Her i rives 4 spsk. fint frisk, skrællet peberrod. Rå rødbede - 2 små - skrælles og rives ligeledes i dressingen. Bland godt og vend med raske bevægelser og uden at piske eller mase ca. 2 dl. stiftpisket flødeskum i. Skift til smuk serveringsskål. Pynt med karse. Flot! Og det rene slik.

Raffineret at servere fløderødbedepeberroden efter at den har stået i fryseren et par timer, så den er let frossen. Prøv den til stegte sild.

8. Festsalat fra New Orleans - 4 portioner

Frisée salat

2-3 bagte rødbeder.

Grapefrugt dressing - se senere

Tern af røde, grønne og gule peberfrugter - ½ af hver

Sorte oliven og fetaost- gerne af gedemælk

På hver tallerken anrettes skyllet og tørret frisée salat. Drys lidt salt og kværn lidt peber og et par skefulde dressing over. Læg rødbeder skåret i tern på salaten og hæld lidt grapefrugt dressing over: Rør sammen saften af en grapefrugt, et finthakket chalotteløg, en teskefuld Dijon sennep, en teskefuld sukker, salt og friskkværnet peber og ½ dl. olivenolie

9. Rødbeder med sesam

2 store rødbeder.

2 spsk. hindbær- eller balsameddike, 1 1/2 spsk. olivenolie, salt og peber, evt. 5 dråber ristet sesamolie, 2 spsk. sesamfrø

Skræl rødbederne og skær dem i papir-tynde skiver eller i små, tynde stave. Bland eddike og olie og smag til med salt og peber. Smag eventuelt til med sesamolie. Bland rødbederne med dressingen og hæld dem i et fad. Rist sesamfrøene let på en tør pande og drys over rødbederne.

10. Til sidst en lille frækkert: James Bond's rødbede

Rå rødbeder høvles i lange strimler med osthøvl eller rives groft på råkostjern. Pisk en dressing sammen af: 1 del balsamico vineddike, 4 dele olivenolie, salt, peber, hvidløg, en revet eller finthakket chili uden frø, finthakket persille, 1 del gin og 2 dele vermouth – giv dressingen et opkog og hæld over bederne. Skal trække køligt 1 døgn tid.

Shaken not stirred?