

sæson

RØDBEDE I SÆSON FRA AUGUST TIL APRIL



EN HILSEN FRA MARKEN

Rødbeder sås som frø i to centimeters dybde. Efter 90 dage i jorden starter høsten omkring Skt. Hans. En såkaldt topløfter-maskine tager rødderne op af jorden, en traktor kører dem til gården hvor de børstes rene for jord, skylles, poleres, sorteres efter størrelse, køles, pakkes og sælges eller lagres i halmkule, så de kan blive solgt i løbet af vinteren.

Halmkulen bygges som i gammel tid: de vaskede rødbeder lægges i 1,5 meter høj kegle og overdækkes med halm og plastik. En censor i toppen fortæller avleren om temperatur (4-5 grader) og luftfugtighed (høj), så han kan sikre sig optimale lagringsforhold.

RØDBEDENS FARVER OG FORMER

Rødbeden stammer fra den vilde strandbede, der vokser vildt langs Europas kyster. Strandbeden blev i romertiden brugt som lægeurt og først senere er bedden forædlet til at danne den rodknold, som vi spiser i dag.

Beder fås i mange sorter, som er forskellige i form, farve og smag - de tre mest solgte er rødbede, gul bede og den rød-hvidstribede bolchebede. Formerne varierer fra kuglerund, aflang til kegleformet.

Ikke kun roden kan spises på planten. De små friske blade af rødbeden, ofte omtalt som babyleaves, er dejligt sprøde og utroligt populære i salatskålen. Rødbeden er i øvrigt nært beslægtet med bladbede og spinat.

RØDBEDE PÅ TALLERKENEN

Rødbedejuice til varme og kolde drikke og krydrede marinader.

Sæt farve på spread og humus med kogte rødbeder. Bag dem og spis dem kolde eller varme i en krydret marinade.

Kog den krydrede russiske suppe Borsjtj og spis dig varm. Eller server en iskold rødbede-is en sommerdag.

Riv rødbeden groft og kom den i råkost med gulerod - og bag resten ind i en fyldig chokoladecake. Skær rødbeden helt tyndt på et mandolinjern, dryp en kirsebærvinaigrette over og lad skiverne krølle op på toppen af en salat.

Hæld en syltelage hen over de kogte møre rødbeder i tern eller skiver - varier smagen med peberrod, sort peber og vanille eller et helt arsenal af kanelstang, kardemommekapsler og nelliker.

Få viden om sæson for frugt og grønt på sæson.dk

sæson

LANGTIDSBAGTE RØDBEDER MED RYSTETYTTEBÆR OG PEBERRODSSKUM



10 personer

2 kg rødbeder, vaskede og med skræl
10 g olivenolie
10 g salt
400 g tyttebær, fra frost
200 g rørsukker
3 dl piskefløde
20 g frisk peberrod, fintrevet
3 g salt
2 g friskkværnet sort peber

Vend rødbederne med olivenolie og salt og bag dem i ovnen ved 175 grader i 1-2 timer, afhængig af størrelsen. Rødbederne skal være møre, men stadig have bid.

Lad rødbederne køle let. Fjern skrællen og skær rødbederne ud i store både eller tern på 40-50 g pr stk.

Ryst tyttebærerne med sukker i en stor skål, så alle bær er "pakket ind" i sukker.

Pisk fløden til en lind flødeskum og smag til med peberrod, salt og peber. Cremen skal smage stærkt af peberrod, så den giver kant til de søde rødbeder og de sure bær.

Anret de store rødbedestykker i små portionsskåle eller på et fad. Top op med klatter af peberrodsskum og skefulde af tyttebær.

Server som tilbehør til fx frikadeller, stegte rødspætter eller en god flæskesteg.