

## Rabarbersaft

Helene Andersson

1 kg rabarber

1,5 liter vatten

4,5 dl socker

1 citron, saft från

Skär rabarber i bitar, koka upp vattnet och tillsätt rabarber. Låt koka ca 15 minuter, rör inte i grytan då saften kan bli grumlig. Sila saften och spara rabarberresterna till en rabarbersylt. Koka upp rabarberspadet igen tillsammans med strösocker och citronsaft, låt svalna. Häll upp saften på väl rengjorda flaskor.

## Rabarbersylt

3 dl fruktmassa

1 ½ dl syltsocker

Koka samman till sockret löst sig. Häll upp på rengjorda burkar.

Smaksättning:

Kardemumma

Citron

Vanilj