



Rabarbersaft

**LÄNGTAR NI OCKSÅ EFTER
VÅRENS FÖRSTA RABARBER?**

**LÄSKA ER MED ETT RECEPT
PÅ EN ENKEL RABARBERSAFT!**

INGREDIENSER

1,5 kg rabarber
1 st citron gärna ekologisk
2 liter vatten
1 kg socker

GÖR SÅ HÄR

Tvätta rabarberstjälkarna och skär dem i centimeterstora bitar.
(Du behöver inte skala stjälkarna innan!)

Skölj och skrubba citronen noga. Skär sedan i skivor och varva citron med rabarbern i en hink/gryta/kastrull som rymmer 4-5 liter.
Koka upp 2 liter vatten och häll över blandningen.
Låt svalna något. Täck sedan med lock eller plastfolie och ställ kylskåpssvalt i fyra dygn.
Sila saften genom en silduk. Blanda sedan i sockret genom att röra/vispa tills det löst sig helt.
Häll på väl rengjorda flaskor som kan lagras i kylskåp 3-4 dagar. För bättre hållbarhet, förvara i frys.

Vid servering: 1 del saft och 4 delar vatten.

Njut!



MELLANSVENSKA ODLARE



Rabarbersaft

**LÄNGTAR NI OCKSÅ EFTER
VÅRENS FÖRSTA RABARBER?**

**LÄSKA ER MED ETT RECEPT
PÅ EN ENKEL RABARBERSAFT!**

INGREDIENSER

1,5 kg rabarber
1 st citron gärna ekologisk
2 liter vatten
1 kg socker

GÖR SÅ HÄR

Tvätta rabarberstjälkarna och skär dem i centimeterstora bitar.
(Du behöver inte skala stjälkarna innan!)

Skölj och skrubba citronen noga. Skär sedan i skivor och varva citron med rabarbern i en hink/gryta/kastrull som rymmer 4-5 liter.
Koka upp 2 liter vatten och häll över blandningen.
Låt svalna något. Täck sedan med lock eller plastfolie och ställ kylskåpssvalt i fyra dygn.
Sila saften genom en silduk. Blanda sedan i sockret genom att röra/vispa tills det löst sig helt.
Häll på väl rengjorda flaskor som kan lagras i kylskåp 3-4 dagar. För bättre hållbarhet, förvara i frys.

Vid servering: 1 del saft och 4 delar vatten.

Njut!



MELLANSVENSKA ODLARE