



Prova

LÄNGTAR NI OCKSÅ EFTER  
VÅRENS FÖRSTA RABARBER?

LÄSKA ER MED ETT RECEPT  
PÅ EN ENKEL RABARBERSAFT!

## Rabarber- saft

### INGREDIENSER

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

### GÖRSÅ 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 fryr.

Vid servering: 1 del saft och 4 delar vatten.

Njut!



Prova

LÄNGTAR NI OCKSÅ EFTER  
VÅRENS FÖRSTA RABARBER?

LÄSKA ER MED ETT RECEPT  
PÅ EN ENKEL RABARBERSAFT!

## Rabarber- saft

### INGREDIENSER

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

### GÖRSÅ 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 fryr.

Vid servering: 1 del saft och 4 delar vatten.

Njut!



MELLANSVENSKA ODLARE



MELLANSVENSKA ODLARE