



## Rabarber- och jordgubbssylt med vinbär och ingefära

Ingredienser 1 liter sylt

---

500 g	jordgubbar
300 g	vinbär, vita eller röda
3 st	rabarber, (ca 350 g) medelstora
2 msk	ingefära, finriven färsk
2 msk	vatten
1 kg	strösocker

### Tillagning

---

En smakrik sylt med kryddig ingefära och vackert ljusröd färg.

1. Snoppa jordgubbar och vinbär. Skär jordgubbar och rabarber i bitar.
  2. Lägg bär och rabarber i en kastrull och häll på vattnet. Tillsätt ingefära. Låt koka ca 10 min under lock.
  3. Häll i sockret och rör om. Låt sjuda ytterligare ca 10 min utan lock. Skumma väl.
  4. Skölj ur burkar med hett vatten och häll i den varma sylten.
- Sätt på locken och låt kallna.