



Rabarber- och jordgubbssylt

Ingredienser 1 sats

500 g	rabarber
500 g	jordgubbar
1 l	strösocker
1 st	vaniljstång
1 st	citron, 1 dl pressad saft
1 tsk	citronsyra

Tillagning

Underbar doft och smak sprider sig från denna sylt som passar både på frukostfrallan och de nygräddade pannkakorna.

1. Skala och skär rabarberna i bitar. Blanda rabarber med 400 g strösocker, en halv delad vaniljstång och citronsaft av 1/2 citron i en skål. Täck med plastfilm och låt marinera över natten i rumstemperatur. Gör på samma sätt med jordgubbarna.

2. Låt rabarber och jordgubbar rinna av var för sig i sil över en skål. Koka respektive avrunnen saft till 110°. Tillsätt respektive frukt och koka till 107°.

3. Tillsätt citronsyra och varva omväxlande rabarbermarmelad med jordgubbsmarmelad i rena varma burkar. Sätt genast på lock.