



Rabarbermarmelad med portvin

Ingredienser 2 burkar

400 g	rabarber
0,5 st	vaniljstång
2 dl	syltsocker
1 dl	rött portvin

Tillagning

Försommarlyx att breda på det nybakade frukostbrödet. När burkarna ställs upp och ner för att svalna bildas vakuum.

1. Ansa och skär rabarbern i cm-stora bitar. Snitta vaniljstången och skrapa ur de små fröna.
2. Koka ihop rabarber, syltsocker, vaniljstång, vaniljfrön och portvin på medelvärme under omrörning 10–15 min.
3. Häll över marmeladen i väl rengjorda burkar.

Skruva på locken och ställ burkarna upp och ned för att kallna.