



Rabarbersaft med jordgubb

Ingredienser 1 sats

1 l	jordgubbar
1 kg	rabarber
0,5 dl	citronsaft
5 dl	vatten
5 dl	strösocker, per liter avrunnen saft
1 krm	natriumbensoat, per liter avrunnen saft

Tillagning

Jordgubbar och rabarber är en synnerligen lyckad kombination när det gäller sylt och saft.

1. Skölj och rensa jordgubbarna, dela dem i halvor. Skölj rabarbern och skär den i bitar.
2. Pressa citronen.
3. Blanda rabarber och jordgubb med citronsaft och vatten i en gryta. Låt allt småkoka under lock i 10 minuter.
4. Häll upp fruktmassan i en silduk och låt saften rinna av i cirka 30 minuter.
5. Mät saften och häll upp i en ren gryta. Blanda i socker efter saftmängd och låt allt koka upp på nytt. Låt koka i 5 minuter. Se till att allt socker smält!
6. Skumma saften noggrant.
7. Blanda i natriumbensoaten i lite av den varma saften. Blanda sen i det med övrig saft.
8. Häll saften i ordentligt rengjorda flaskor. Fyll i ända upp och sätt på skruvlocken på en gång.
9. Förvara svalt och mörkt, om du har en matkällare är det perfekt.