



Rabarbersylt med citronhonung

Ingredienser 1 sats

1 kg	rabarber
600 g	strösocker
1,5 dl	citronhonung, eller apelsinblomshonung
2 st	citron, pressad saft
10 st	rosmarinstrån, färska
1 tsk	citronsyra

Tillagning

En sylt som påminner om engelsk marmelad i smaken.

1. Skala rabarbern och skär den i små bitar. Blanda med socker, honung och citronsaft i en skål och marinera i 24 timmar under plastfilm i rumstemperatur.

2. Låt rabarbern rinna av väl. Koka den avrunna saften till 110°.
Tillsätt rabarber och rosmarin. Låt koka till 107°.
Tillsätt citronsyra, rör om och håll genast på varma burkar.

Sätt genast på lock