

RABARBERSAFT

Ingredienser

- 1 L. vand
- 750 g. rensede rabarber
- 2 dl. rørsukker (evt. 1,5 dl. alm. sukker og ½ dl. farin istedet)
- 1 vanljestang
- evt. et par spsk. AC sød lakridssirup.

Fremgangsmåde

Skær rabarberne i 1-2 cm. stykker og put dem i en gryde med vand, sukker, vaniljekorn og -stang.
Kog i 7-10 minutter. Smag evt. til med lakrids.
Tag gryden af varmen og lad saften køle af.
Saften sigtes og hældes på skoldede flasker.

RABARBERSIRUP

Ingredienser

- 2 dl. hjemmelavet rabarbersaft
- 1 dl. sukker
- ½-1 tsk. AC lakridspulver

Fremgangsmåde

Saft og sukker koges til den ønskede konsistens er nået og smages til med lakridspulveret.

TIP: Bland lakridspulveret op med en smule sukker for at undgå at det klumper i væsken.

God fornøjelse!