



Sparkling Rabarber

Opskrift på dejlig og frisk rabarbersaft - tilsæt evt. en tør mousserende vin for at lave en skøn sommer-aperitif

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid:

Antal personer: 0

Ingredienser

- 2 kg rabarber (gerne vinrabarber)
- 2 kg sukker
- 2 liter vand eller mousserende vin
- 1 citron
- 1 stang vanilje



Til denne ret anbefaler vi



Prosecco Blue Millesimato

Val d'Oca

Veneto, Italien

Varenr. 2083636



Mont Paral Vintage Cava Sec

Ramon Canals Canals SA

Catalonien, Spanien

Varenr. 3177836



Fremgangsmåde

Skyl og snit rabarberne i stykker på ca. 2 cm. Kog vand og sukker op med vanilje og citronen skåret i skiver.

Hæld den kogende sukkerlage over rabarberne og stil dem på køl. Lad dem trække mindst 1 døgn.

Sigt lagen fra - du har nu den mest fantastiske rabarbersaft.

Brug rabarberne til bagning eller kompot. Opbevar saften på køl.

Brug saften som sommerdrik blandet op med vand efter smag. Eller lav en skøn sommer-aperitif blandet med en tør mousserende vin.

Du kan variere smagen ved at tilsætte et par friske myntekviste eller citronmelisse til den varme sukkerlage. Prøv også at komme friske jordbær i sammen med rabarberne.

Jysk Vin anbefaler: