

Syltede rabarber

Ingredienser

- 300g rabarber
- 3dl vand
- 3 dl æblecidereddike
- 300g sukker

Fremgangsmåde

Gør patentglasset rent og skold det, så glasset er helt rent.

Rengør rabarber god og skær ender fra.

Skær dem i enten mindre stave eller lange stave, hvor de fylder patentglasset ud i højden.

Kom rabarber i patentglasset så der er minimum 3cm op til låget.

Kog vand, sukker og eddike op i en gryde.

Hæld lagen over rabarberne, luk glasset og lad det stå på køkkenbordet, til vandet er afkølet.

Kom glasset på køl.

Kan spises efter 24 timer og holder omkring 3-4 uger på køl.

