

Fermenterede rabarber

Ingredienser

- 500g rabarber
- 1 liter vand
- 39g havsalt
- Selleri
- Rød chili
- En håndfuld basilikum

Fremgangsmåde

1. Gør patentglasset rent og skold det, så glasset er helt rent.
2. Rengør rabarber god og skær ender fra.
3. Skær dem i enten mindre stave eller lange stave, hvor de fylder patentglasset ud i højden.
4. Kom rabarber i patentglasset så der er minimum 3cm op til låget.
5. Kom også basilikumblade og chili i glasset.
6. I en gryde koges vand og salt til alt salt er opløst.
7. Hæld lagen over rabarberne i patentglasset og læg en skive selleri i toppen, som sikre at rabarberne ligger under lagen.
8. Åben låget hver dag den første uge for at fjerne kulsyre fra glasset så det ikke springer.
9. Rabarber er klar til brug efter 3 uger i glasset.

