



GENERELL

Rabarbermarmelad med balsamico och lönn sirap

Kock: **Camilla Hanve** Tid: **30 min** Portioner:



Rabarbermarmelad som passar perfekt till framförallt smakrik ost men också till glass eller bara ett kex.



INGREDIENSER

1,5 l rabarber
5 dl syltsocker
1 dl lönn sirap
1 tsk balsamico
0,5 tsk salt
vaniljpulver (el liknande)

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skölj och skär rabarbern och lägg den i en kastrull.
- 2** Fyll på med resten av ingredienserna och låt koka upp och låt puttra i ca 30 minuter på medelvärme. Rör om då och då.
- 3** Häll upp på sterila glas.
- 4** Tips 1: Sterilisera burkarna i ugn på 175°C. Sätt in glasburkar i kall ugn. När värmen nått 175 grader låter du dem stå kvar i ugnen 30 minuter att svalna så spricker dom inte av temperaturskillnaden.
Ta aldrig på insida burk eller lock.
- 5** Tips 2: Vänd burkarna upp och ner efter du fyllt dem och satt på locket så blir det vakum och marmeladen håller längre.
- 6** Tips 3: Marmeladen blir brun, så vill du ha en "finare" färg kan man ha i lite karamellfärg eller text en näve hallon. Hallon ger en skarpare smak dock men en del föredrar det.