

Rabarber Saft Opskrift

Jeg har aldrig smagt rabarberjuice før og da jeg søgte på nettet, om man kan drikke saften af denne skønne plante og ja, det kan man godt og det smager faktisk ret godt. Jeg prøvede nu både med citron og uden. Jeg foretrækker uden da jeg synes det smager bedst.

Først, vælg den mest røde rabarber. Der er åbenbart så mange slags rabarber, der varierer i farve og smag. Den, jeg brugte her, er næsten lyserød farve, men du kan bare tilføje rød madfarve, hvis du vil have det rigtig rødt.

Ingredienser:

- 1 kl. Rabarber - vasket og skåret i max. 1 cm.
- 1000 ml vand - som du kan se forholdet er 1: 1 for 1 kl. Rabarber du tilføjer 1L vand
- Økologisk sukker (500 g pr. 1 kilo juice, du bliver indsamlet)

Det er det! Jeg vil have, at mine opskrifter skal være så nemt og velsmagende som muligt. Nu medbring rabarberne på en stor gryde og tilsæt 1 liter vand. Lad det koge og rør en gang imellem i ca. 20 minutter og sæt den til side og lad den stå i endnu 20 minutter. Derefter filtreres det for at fjerne alle rabarber. Når du kun har saften, vejer den og hældes i en anden gryde. Hvis du har 1 liter juice, tilsæt derefter 500 gram sukker. Kog det, indtil sukker er smeltet. Lad det køle af og hæld i ren glas beholder. Du kan opbevare det i køleskabet for 1 uge eller du kan skylle din flaske med atamon hvis du skal have det til senere brug. Hvis du vil fryse det, så brug en plastik flaske som sodavandflasker.

Fortynd 1 del af denne saft i 3 dele vand, og tilsæt derefter is terninger . Muums!

God fornøjelse ;)

