



www.vartskafferisverige.se

Rabarbersylt med jordgubbar (1,5 liter)

Du behöver:

1½ liter rabarber

1 liter jordgubbar

6 dl strösocker

1 krm natriumbensoat

Gör så här:

Skölj rabarbern och skala den om stjälkarna är grova.

Skär dem i ca 2 cm långa bitar.

Skölj ev. jordgubbarna och skiva de största.

Blanda rabarbern, jordgubbarna och sockret i en kastrull.

Koka på svag värme ca 10 min. Skaka kastrullen då och då.

Ta kastrullen från värmen och skumma ev.

*Rör ut konserveringsmedlet i lite av den heta sylten och rör ner det i
resten av sylten.*

Häll upp sylten i varma burkar.

Sätt på locket när sylten har svalnat.