



www.vartskafferisverige.se

Rabarbersylt med kardemumma

En god och annorlunda smack på rabarbersylten!

Du behöver:

2 liter rabarber

2 dl vatten, 8 dl socker

2 tsk mald kardemumma

1 tsk hela kardemummakärnor

2 tsk citronsyra

Tillagning:

Skölj och skär rabarbern i bitar.

*Koka en sockerlag på vatten och socker och lägg i rabarbern,
kardemumman och citronsyran.*

Låt sjuda cirka 20 minuter och skumma väl.

Slå sylten på rengjorda burkar och servera gärna till vaniljglass