



Syltede rabarber

På Café Danner serverer vi i sommerhalvåret de syltede rabarber sammen med creme fraiche som tilbehør til Farmors hyggecake.

Ingredienser:

Ca. 1,5 kg rabarber skåret i små stykker

Lage:

1 L. vand
500 g sukker
1 flækket stang vanille
2-3 ingefær skåret i skiver
1-2 kanelstænger
1 citron skåret i store stykker

Fremgangsmåde:

Lagen koges igennem i ca. 10 minutter og hældes kogende over rabarberne. Hvis rabarberne ikke er blevet møre, efter at de har stået i lagen til det er afkølet, hældes lagen fra og koges op igen og hældes på ny over rabarberne.