



Ingredienser

250 g rabarber

1/2 dl vand

125 g sukker

2 tsk. vanille sukker

Beskrivelse

Skær rabarberne i små stykker og kom dem i en gryde sammen med vand, sukker og vanille sukker.

Bring gryden i kog og lad det simre i ca. 15 minutter, til de har afgivet saften. Rør et par gange undervejs. Hæld rabarberne i en finmasket sigte og si saften over i en lille gryde.

Bring det i kog ved svag varme og herefter koger det i ca. 15-20 minutter til en let tyk sirup – den tykner en smule mere, når den afkøles.

Hæld siruppen på et skoldet glas – der bliver ca 1½ dl sirup og den kan holde 3-4 uger på køl.