



Ingredienser

10 stængler rabarber
3 dl vand
3 dl æblecidereddike
300 g sukker

Beskrivelse

Skær rabarberne i skiver på 1 cm og kom dem i et rengjort glas.

Kog vand, æblecidereddike og sukker op i en gryde og lad det koge til sukkerkornene er smeltet.

Hæld den kogende eddikelage over rabarberne.

Sæt låg på og lad det trække i mindst 3 dage i køleskab.

Anvendelse:

I salater og som tilbehør kødretter

På havregrød og yoghurt

Til koldskål og vanilleis.

Holdbarhed: 1 måned