



Ingredienser

1-2 stængler røde rabarber
Hvid lagereddike

Beskrivelse

Skær rabarberstænglerne i stykker på ca. 1 cm og kom dem i et skoldet sylteglas. Fyld eddike på, til rabarberne er helt dækkede.

Sæt låg på glasset og lad eddiken trække med rabarberne i ca. 2 uger på et mørkt og køligt sted. Si rabarberne fra og hæld eddiken igennem et kaffefilter for at fjerne urenheder.

Fyld eddiken på en skoldet flaske og opbevar den mørkt og køligt.

Eddiken kan holde sig 1/2 - 1 år.

Anvendelse:

I dressinger og marinader

På salater

I supper og saucer

Til pensling af svinekød før grillning

Et lille dryp på desserter