



Beskrivelse

Skær rabarberne i 1 cm lange stykker. Kom rabarber, blåbær og syltesukker i en gryde. Flæk vanillestangen og skrab kornene ud. Kom både vanillestang og -korn op i gryden. Kog ved svag varme under låg. Rør af og til. Når frugten er kogt ud, tilsættes citronsaft. Kog marmeladen op igen under omrøring. Hæld marmeladen på skoldede glas. Sæt låg på med det samme og vend dem på hovedet i ca. 5 sekunder. Lad marmeladen køle af og opbevar den i køleskab.

Ingredienser

500 g rabarber

250 g blåbær

200 g syltesukker

korn af 1 polynesiske vanillestang –
eller 2 almindelige

saft af 1 citron