

# Rabarbersylt



Jag har testat göra massvis med saker med rabarber men detta blev första gången som jag kokar sylt på rabarber. Jag själv gillar syrligheten som man får från rabarberna, det ska bli intressant att se vad barnen tycker om denna sylt, de vill oftast bara ha jordgubbssylt. Receptet hittade jag på [Skillnadens trädgård](#), en blogg som Sara Bäckmo driver där hon delar med sig av både odlingstips och recept. Enligt receptet blir sylten lite lös i konsistensen så det får kanske förberedas med lite servetter när barnen ska få provsmaka den.

1 kilo rabarber  
8 dl socker  
Saft av en citron

Rensa och skiva rabarberna fint, blanda de med socker och saften från citronen i en stor gryta. Rör om och låt stå och safta sig i cirka 1 timme, sätt på plattan, koka upp och låt puttra i 45 minuter. Lyft bort skum som bildats under kokningen, förvärm väl rengjorda burkar i 125° och häll sylten i burkarna när den är färdigkokad. förvara gärna burkarna ståendes upp och ned