Rabarbrasaft



Ingredienser

- ♥ 1,5 kg rabarbra
- ♥ 500 g sukker
- ♥ 1 sitron

Fremgangsmåte

Rens rabarbraen og del den i biter.

Ha rabarbrabitene i en saftkoker. Damp rabarbrabitene i en times tid, så du får samlet opp all råsaften. Det skal bli omtrent 14 dl råsaft.

Hell råsaften fra rabarbraen i en kjele og tilsett sukkeret. Gi blandingen et oppkok mens du rører godt slik at sukkeret løser seg opp.

Ta kjelen av platen og tilsett saft fra en presset sitron.

Hell den varme saften på rene flasker (se tips).

Oppbevares kjølig.

Ved servering blandes rabarbrasaften med kaldt vann til ønsket styrke (jeg bruker ca. halvparten saft og halvparten vann).

Serveres med isbiter.

Tips

♥ En saftkoker er en kjekk investering og fås kjøpt i mange butikker som selger kjøkkenutstyr. En saftkoker er en stor kjele som består av 3 deler: den nederste delen fylles med vann, den mellomste delen samler opp saften og den øverste delen fylles med det du vil safte av frukt og/eller bær. Ved å varme opp vannet i den nederste delen av kjelen, dampes frukten/bærene som ligger i den øverste delen av kjelen, som dermed avgir saft som drypper ned og samles opp i den mellomste delen av kjelen.

♥ Av denne oppskriften fikk jeg nok saft til å fylle opp 3 glassflasker à 0,5 liter. Saften i glassflaskene har lang holdbarhet om de oppbevares i kjøleskapet. Du kan alternativt ha saften på plastflasker som oppbevares i fryseren.

♥ Saften blandes ut med kaldt vann ved servering. Jeg synes det er passe med halvparten saft og halvparten vann, men styrkeforholdet som du liker får du smake deg frem til selv. Hvis du vil ha en sprudlende drikke, kan du blande ut saften med kullsyreholdig vann eller prosecco eller lignende.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbrasaft