Rabarbrasyltetøy med ingefær

Ingredienser



♥ 800 g rabarbra (renset vekt)
♥ 600 g sukker (se tips)
♥ 1 sitron
♥ 3 ss ferskrevet ingefær

Fremgangsmåte

Del renset rabarbra i mindre biter. Ha bitene i en bolle. Tilsett sukkeret. Rør slik at alle rabarbrabitene blir godt dekket av sukker.

Dekk til med plastfolie, og la bollen stå i kjøleskapet i minst et par timer og helt over natten. Rabarbraen vil da safte seg og avgi væske.

Ha rabarbrabitene, væsken og resten av sukkeret i bollen (hvis det har lagt seg noe i bunnen) i en middels stor kjele. Tilsett presset saft fra 1 sitron.

Skrell fersk ingefær og riv det fint så du får en tykk ingefærmos. Ha 3 spiseskjeer av denne ingefærmosen i kjelen.

Sett kjelen på platen og la blandingen koke opp. Senk varmen på platen og la småkoke i 20–30 minutter. Rør av og til. Du vil etter hvert se at blandingen tykner noe (husk at syltetøyet stivner mer når det er avkjølt).

Hell syltetøyet på varme, rene glass med tett lokk, eller i en syltetøyskål dersom du ønsker å servere det med en gang.

Tips

♥ Viktig at du bruker fersk ingefær! Malt ingefærpulver gir ikke samme gode smak på syltetøyet.

♥ Det er nokså mye sukker i dette syltetøyet. Jeg synes det passer veldig godt til den syrlige rabarbraen, og gjør også at syltetøyet har god holdbarhet og tykkelse. Men du kan redusere mengden til ca. 400 gram dersom du ønsker å bruke mindre sukker. Syltetøyet vil i så fall bli noe tynnere i konsistensen og bør helst fryses for å sikre holdbarheten.

♥ Hvis du er nøye på å sterilisere syltetøyglassene, har syltetøyet lang holdbarhet i romtemperatur. Sterilisering gjør du ved å ha syltetøyglass og lokk i stekeovnen ved 100°C i minst 10 minutter. Ha varmt, nykokt syltetøy på de varme, steriliserte syltetøyglassene og skru straks igjen lokket. Ved å snu syltetøyglassene opp ned i noen minutter, sikrer du at glassene blir helt lufttette.

♥ Hvis du er usikker på dette med sterilisering av glass, lønner det seg å oppbevare syltetøyet kjølig. Syltetøy i åpen syltetøyskål må stå i kjøleskapet. Det går veldig fint å ha syltetøyet på plastbokser og fryse ned.

♥ Synes du kjeksene på bildet ser gode ut? Det er de! ◫ Og du kan lage slike kjeks selv, se oppskrift på **Minitoast til ost med dadler og hasselnøtter**.

♥ Se også **Rabarbrasyltetøy med vanilje** og **Jordbær- og rabarbrasyltetøy**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbrasyltetoy-med-ingefaer