

# RABARBERCHIPS

Sprøde rabarberchips, der passer sig selv i ovnen i et par timer, og så har man en fantastisk snack, der kombinerer de søde og syrlige smagsnuancer på bedste vis. De kan spises for sig selv, eller bruges som tilbehør eller pynt til f.eks. desserter.

•

Til

- 4 stk rabarber
- 3 dl vand
- 200 g sukker
- 4 spsk honning

## Forslag til dip

- $\frac{1}{2}$  vaniljestang
- 5 spsk skyr
- 2 spsk honning

Skyl rabarber, og skær top og bund af. Halver dem på midten, og snit dem i meget tynde og aflange skiver med en skarp kniv eller mandolinjern. Læg dem til side i koldt vand.

Kog vand og sukker op, tilsæt honning, og lad det koge i et par minutter. Tag sukkervandet af varmen, og lad den køle af i 2 minutter. Fjern vandet fra rabarberne, hæld sukkervandet over, og lad dem trække i ca. 10 minutter.

Tag rabarberskiverne op af sukkervandet, og fordel dem på en bageplade med bagepapir. Bag dem ved 80 grader i ca.  $3\frac{1}{2}$  timer, eller indtil de er helt sprøde.

## Forslag til dip:

Skrab kornene ud af vaniljestangen. Bland vaniljekorn sammen skyr, og smag til med honning.

