

JORDBÆR RABARBERSAFT

Den her jordbær-rabarbersaft er sommer og sol i flydende form med den skønne kombination af søde jordbær og let syrlige rabarber, der sammen med citronen giver lidt kant til saften. Gem endelig jordbær-rabarbergrøden, der er tilovers fra saftproduktionen - den er bare lækker!

Til

- 950 g rabarber
- 900 g jordbær
- 400 g sukker
- 1 økologisk citron
- 1 $\frac{1}{2}$ l vand
- evt. atamon

Rens rabarber og jordbær, og skær begge dele i grove stykker. Kom dem op i en gryde med sukkeret. Riv eller skær skallen af citronen, og skær herefter alt det hvide fra, så der kun er det gule frugtkød tilbage. Skær det i skiver, og kom både skal og frugtkød op i gryden. Hæld vandet over, og bring blandingen i kog. Lad det koge ca. 30 minutter, til al frugten er helt udkogt, og tag det herefter af varmen. Sigt blandingen gennem en fintmasket si. Pres lidt med bagsiden af en ske for at få så meget saft som muligt.

Kog evt. jordbær-rabarbersaften yderligere 30-45 minutter, hvis du ønsker en mere koncentreret saft. Skum af løbende under indkogningen. Ønsker du saften helt klar, kan du efterfølgende si den igen gennem et rent klæde. Hæld saften på rengjorte og skoldede flasker. Skyl evt. også flaskerne med atamon for at forlænge holdbarheden yderligere.

Fortynd saften med 1 del vand til 2 dele saft, og nyd den iskold.

Tip: Den jordbær-rabarbergrød, der er siet fra, kan spises med en klat flødeskum eller bruges i en trifli, men det kan også fryses til

en lækker sorbet. Blend grøden med en stavblender, smag til med sukker, og tilsæt evt. en smule vand, hvis grøden er meget tyk. Kom det i en beholder, sæt det i fryseren, og rør i det ca. hver halve time under indfrysningen. Har du en ismaskine, kan du også køre ismassen i denne.

