

Rabarbersaft med kanel.

Åsa Swanberg släpper boken kokboken "Sommar på burk" (på Ordalaget bokförlag) som är fylld med inspirerande och somriga recept på drycker, marmelader, fermenterade grönsaker och såser. Här visar Åsa hur du gör en annorlunda rabarbersaft med ett litet kanelsting. Passar perfekt för varma dagar i trädgården eller på balkongen.



8



1H 30MIN

Cocktail

Rabarbersaft med kanel:

Ingredienser:

2 kg rabarber
saft från två citroner
6 dl vatten
2 kanelstänger
6 dl socker/l avrunnen saft

Gör så här:

1. Tvätta och skär rabarbern i små bitar och lägg den tillsammans med citronsaft, vatten och kanelstänger i en kastrull. Koka upp och låt koka sakta under lock i ca 15 minuter tills rabarbern kokat sönder.
2. Häll upp massan i en sil och pressa lätt ur saften med baksidan av en slev. Häll sedan upp massan i en silduk och låt sakta rinna av i ca 1 timme, tills massan känns torr.
3. Mät saften och tillsätt socker. Koka upp och skumma noga tills saften är klar.

4. Fyll på varma, steriliserade flaskor.

Ett alternativ med alkohol:



Spara i lista

Koskenkorva Rhubarb

Systembolagsnummer: 50380

149,00 kr

Koskenkorva Rhubarb är välbalanserad och frisk, gjord på färska rabarber och granatäpple. Doften är fräsch av rabarber med en fruktig underton av granatäpple. Naturlig smak av rabarber i härlig kombination med juicigt granatäpple.

Mer med rabarber:



Jordgubbslikör med citron.

Gör en aldeles egen, smarrig jordgubbslikör i sommar. Här får du hjälp från Åsa Swanberg och hennes kokbok Sommar på burk.

Läs mer



Rhubarb Spritz.

En läskande och somrig spritz med smak av rabarber och grantäpple som passar för varma dagar.

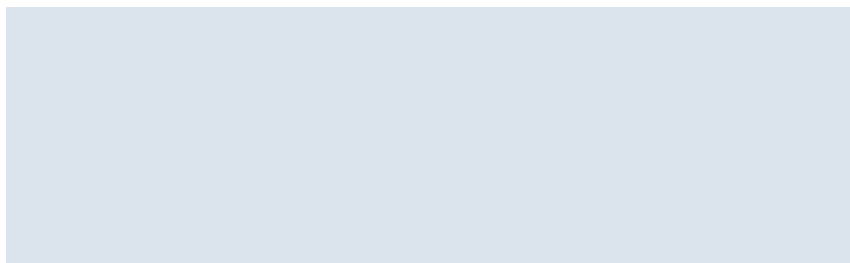
[Läs mer](#)



Rabarberpaj.

Här får du ett oerhört gott och enkelt recept på rabarberpaj som funkar aldeles utmärkt på egen hand eller tillsammans med vaniljglass.

[Läs mer](#)





Fläder & Rabarber Collins.

I den här fräscha och somriga varianten på Collins blandas Explorers flädergin tillsammans med citronjuice och sockerlag gjord på rabarber.

[Läs mer](#)



Spara sommaren på burk - tips från Åsa Swanberg.

Åsa Swanberg har släppt boken "Sommar på burk" med tips och recept så att du kan njuta av sommarens frukter och bär hela året.

[Läs mer](#)

Utskrift