

Rabarbermarmelad med ingefära

1 kg rabarber

500 g socker

3 msk riven färsk ingefära

finrivet skal av 1 citron

smaka av med citronsaft.

Om ni är tveksamma till mängden ingefära börja med att ha i 2 msk sen kan ni prova er fram.

Allra först - blanda rabarber och socker som får stå några timmar så att det börjar safta sig.

Koka sen allt och gör marmeladprov som vanligt.

Källa:

Eva Pettersson