

Rabarbersaft med mynta:

2 kg rabarber (hackade i bitar)
600 g vatten (dvs 6 dl)
2 citroner (pressade)
600 g socker per liter saft
1 tesil fylld med torkad/färsk mynta

Först kokas rabarbern upp tillsammans med citronsaften och vattnet i 15 min. Detta silas sedan i en saftsil, varpå saften kokas upp igen tillsammans med sockret som då tillsätts liksom en tesil med mynta som får koka med i ca 15 minuter till.

Saften fylls sedan upp på rena flaskor

Det här är originalreceptet som jag fått av en kompis. Jag håller inte på med någon tesil utan klipper 3-4 kvistar mynta och binder ihop med en bit bomullsnöre. Då går det lätt att fiska upp dem.