

Jordgubbs- & Rabarbersaft (1 personer)

Preparation

Koka upp vatten, 300g socker, jordgubbar och rabarber. Låt koka sakta tills bären och frukten släppt sin saft, ca 10-15 minuter.

Häll upp "moset" i en silställning och låt det rinna av. För att få en klar och fin saft är det viktigt att det får självrinna (pressa ej).

Mät upp saften i en ren kastrull och tillsätt rätt mängd socker, låt koka sakta i ca 10 minuter.

Tillsätt Atamon och smaka av saften med socker och citron. Häll sen upp på Atamonsköljda flaskor.

Tips! Smaksätt gärna saften med vanilj, kanel eller stjärnanis.



Produkter

jordgubbar, sköljda och delade	1 kg
rabarber, sköljd och skuren	1 kg
socker	300g
vatten	2,5 l
socker per liter avrunnen saft	400-500g
Atamon, flytande	1,5 tsk

**Allergens*