

# Katarinas kolonilott

---



## RABARBERMARMELAD

### Ingredienser:

600 gr rabarberstjälkar  
600 gr syltsocker  
1 st citron, skal och saft  
2 msk riven färsk ingefära

### Gör så här:

Skär eller klipp rabarbern i mindre bitar, c:a 1-2 cm långa.  
Lägg dem i en tjockbottnad kastrull.  
Tvätta citronen, riv det gula skalet, pressa ur saften.  
Skala och riv ingefäran.  
Blanda ned citronskalet, citronsaften och ingefäran i kastrullen.  
Häll i sockret och rör om.  
Låt koka i c:a 10 minuter.  
Häll upp rabarbern i väl rengjorda och varma burkar.  
Förvara den kallt.

*Recept från: kokaihop.se*