

Recept | SAMARBETE MED STOLT MAT I SÖRMLAND



Strax söder om Flen syltar Monika Naess frukt och bär i sitt företag Finesserna.

**STOLT
MAT
I SÖRMLAND**

Stolt mat i Sörmland vill informera, inspirera och aktivera alla som ser mat som en viktig utvecklingskraft för länet. Läs mer på stoltmatisormland.se

Finessernas rabarberkonfityr

med jordgubbar

En smarrig rabarberkonfityr kan avnjutas till det mesta. Ha på osten, på filen eller gröten... Bara fantasin sätter gränser, tycker Monika Naess på Finesserna i Flen.

1 1/2 kg rabarber i centimeter stora bitar

1 1/2 kg strösocker
Saften av en citron

150 g jordgubbar

Använd gärna ekologiska ingredienser.

Gör så här: Skölj och hacka rabarbern i centimeterstora bitar. När rabarbern plockas tidigt på säsongen eller är av de sorter som inte blir så grova, till exempel Rosenhagen och Spangsbjerg så behöver de inte skalas.

Dag 1. Lägg rabarbern tillsammans med de övriga ingredienserna i en bunke med lock. Låt den stå framme på bänken över natten. Det här gör att rabarbern inte kokar sönder lika lätt.

Dag 2. Ta en gryta som är lite större, gärna en 7- eller 10-liters gryta. Här är det viktigt att det inte blir för mycket i grytan.

Koka på hög värme, när konfityren närmar sig att vara färdig så ska du sänka värmen.

Gör det klassiska syltprovet. Ta lite syltning och lägg upp på en assiett, dra fingret igenom. Flyter den inte ihop, så är det färdigt.

Ta rena burkar och lock, fyll på ända upp till kanten och skruva på locket. Sätt ugnen på 80 grader. Stoppa in burkarna i 20 min. Klart!

Lägg rabarbern på osten, mackan, filen, gröten eller gör en glass på syltningen.

Lycka till med syltkoket!

Monika Naess