

Rosensyltad rabarber

Jag är inte så förtjust i rabarber, men denna sylt smakar mest ros. Man kan använda olika sorters rosor men de som doftar starkast ger också starkast smak. Gammeldags buskrosor brukar i allmänhet dofta mer än rabattrosor. Jag har en lång häck med gammeldags buskrosor av sorten Madame Plantier, så jag kan plocka så mycket jag behöver, men för den som inte har egna rosor, eller som inte vill offra dem till sylt, fungerar det även med Rugosa-rosor som växer vilt. Sylten blir vackrast om man har röd rabarber, annars kan man färga den med litet rödbetssaft om sylten ser grådaskig ut.



- 500g rabarber
- Rosenblad från 60 rosor (eller så många man får tag på ... jag vräker på ...)
- 3,5 dl syltsocker (med pektin)
- 3 dl vatten
- (1 msk rödbetssaft)



Lägg rena burkar tillsammans med lock i ugnen i 100 grader i 30 minuter. Skruva av locken innan du värmer upp dem eftersom det är svårare att hantera dem när de är heta.

Tvätta rabarbern och skär den i ca 1 cm långa bitar. Koka på svag värme tillsammans med vattnet tills rabarbern är mjuk och bitarna kokat sönder. Tillsätt sedan rosenbladen. Låt koka 2-3 minuter till. Tillsätt ev. rödbetssaft. Häll den heta sylten i de heta burkarna och sätt på locket genast. (Jag brukar hålla burkarna med en fuktig disktrasa för att inte bränna mig. Man får bättre grepp med den än med en torr grytlapp.)

Suzanne Gundler