

Då var det dags att ta hand om en av de första grödorna på lotten, rabarbern. Det blir oftast att man koka kräm eller gör en paj av röda stjälkarna men det finns annat man kan göra. Rabarberchutney är en favorit till grillat. Våldigt gott att blanda ut med gräddfil eller en turkisk yoghurt, perfekt som sås till grillade grönsaker en varm sommarkväll.

Ingredienser:

1 kg rabarber

400 gr socker

0,75 dl vinäger

2 st gula lökar

4-6 vitlöksklyftor

1-2 chilifrukt

2 tsk salt

peppar, senapsfrön, paprikapulver, kanel (eller andra kryddor man tror kan passa).

Gör så här:

Skölj rabarbern och skär i bitar.

Koka alla ingredienser i ca 30 min eller till att konsistensen blir som en sylt. Den ska bli ganska tjock.

Nu har du chutney som håller i flera år.



Rabarber i maten

Syran i rabarbern kan även ge en härlig smak i matlagning. Ett fetablock tillsammans med färska örter o

