

RabbarbaraMæja Kryddsulta með engifer og sítrónu

1 kg **rabbarbari** skorinn
400 g **púðursykur** - má líka sleppa og bæta við hunangi eða jafnvel Agave sírópi í staðinn
150 g **hunang** - (1 dl)
100 g **engifer** saxaður ferskur - 8 msk
1-2 **sítróna**, börkur rifinn smátt, fjarlægja „hvíta kjötið“ , brytja aldinkjötið

1. Allt látið liggja í 1 sólarhring.
2. Sultan soðin við vægan hita og hrært í.
3. Soðið í ca. 60 mínútur eða þar til sultan er orðin “hæfilega” þykk. Ég læt malla í 1,5 klst

Einföld uppskrift gerir ca 1,5 - 2 lítra, þetta fer því í 8-10 miðlungskrúkkur

Sjóða má krúkkur til að gera sterilar. Ég set vel þvegnar krúkkur í uppþvottavél, án sápu, á pottaprógram og miða við að geta tekið þær sjóðheitar úr uppþvottavélinni þegar sultan er tilbúin.

Lokin þvæ ég vel og set í sjóðandi vatn í potti þegar sultan er tilbúin, set þau síðan á krúkkurnar um leið og búið að fylla þær

Þar sem sykurinnihald er ekki mikið er rétt að geyma þetta í kæli