

Rabarber drink

Opskrift til pr glas

Lav først din rabarbersaft og hav den stående på køl. Den kan holde 4-5 dage og bruges til disse drinks samt til andre gode opskrifter.

Ingredienser

Rabarber-jordbærsaft

- 140 g rabarber
- 140 g jordbær (frosne)
- 50 g sukker
- 5 dl vand
- 1/2 vaniljestang

- 1/2 dl koncentreret rabarbersaft (se opskrift ovenfor)
- 4-5 isterninger
- 1-2 skiver lime
- 1 kvist frisk rosmarin
- fyld op med æblecider (ca. 1,5 dl)
- evt. 3 cl gin (vi prøvede en med grapefrugtsmag, fra Kapriol - mums)

Sådan gør du

RABARBERSAFT:

1. Skyl rabarber godt og skær enderne fra.
2. Skær dem i små stykker, som kommes i en gryde med jordbær, sukker og vand.
3. Del vaniljestangen på midten og gem den halve. Flæk den del du bruger og skrab kornene ud. Kom både stang og korn i gryden også.
4. Varm forsigtigt op og kom låg på gryden. Det skal have 15-20 minutters tid i alt, men må endelig ikke brænde på. Så giv det lav varme og hold lidt øje.
5. Når det er kogt godt ind i hinanden, skal væsken sies fra. Det er væsken du skal bruge til dine cocktails. Men du kan sagtens bruge det du har tilbage i gryden. Det kan være en fin rabarberkompot som du kan toppe din grød, yoghurt, dine pandekager osv. med.

DRINKS:

1. Kom isterninger i glas og hæld saften over
2. Kom en skive lime og lidt frisk rosmarin i hver glas.
3. Fyld op med æblecider.
4. Hvis du synes, så kom endelig et skvat gin eller hvid rom i også.