Ingredienser

- 2 æbler
- 500 g rabarber
- 2 dl vand
- 3 dl æblejuice
- Noget sødende (jeg brugte agavesirup) i den mængde du ønsker - meget individuelt hvor sødt man kan lide det
- Efterfølgende: danskvand og mere æblejuice samt lime og frosne bær

Sådan gør du

1. Skær æbler og rabarber i små stykker og kog det op med væsken
2. Kom et låg på og lad det simre i ca. 20 minutter.
3. Si nu væsken fra og smag det til med noget sødende.
4. Når saften er kold, blandes den op med danskvand og evt. lidt mere æblejuice. (forholdet er som almindelig saftevand, en lille smule af den koncentrerede rabarber sirup og efterfølgende godt med danskvand og juice)
5. Kom et par skiver lime i og frosne bær og nyd den i sommervarmen.