

Gerds marmelad /sylt på rabarber och morot

1 kg morötter, 1 kg rabarber, 1 kg socker behövs och helst också en matberedare.

Men det går även att skära rabarbern i små bitar och finriva morötterna. Skrapa morötterna och skär i småbitar. Montera metallkniven i matberedaren och kör morötterna i omgångar tills de är finfördelade. Lägg över i en gryta. Har rabarbern tjockt skal bör den skalas innan den skärs i småbitar och körs i matberedaren på samma sätt som morötterna. Blanda ner rabarbermoset och sockret i grytan och sjud under lock i 30 minuter. Koka sedan ytterligare 30 minuter utan lock, rör då och då. Fyll moset på varma rena burkar och förvara svalt. Moset passar inte bara som marmelad, det är gott i alla sammanhang där man använder sylt.