Król babcinych rabat poleca się do mięsa. Jak zrobić sos z rabarbaru?

Rabarbar, choć zwykle kojarzony z deserami i pysznymi ciężkimi drożdżówkami, świetnie sprawdzi się do grilla. Sos z rabarbaru do mięsa to idealny dodatek do pieczonej na ruszcie wieprzowiny.

Rabarbar jest dostępny cały rok, ale ten przysmak najlepiej smakuje właśnie teraz. W dzieciństwie zajadało go prosto z grządki, wystarczyło zanurzyć łodygę w cukrze. Najprostszy możliwy deser, ale nie tylko. Rabarbar sprawdza się świetnie także jako dodatek do dań wytrawnych.

Sos z rabarbaru do wieprzowiny

Do przygotowania sosu z rabarbaru do wieprzowiny będziesz potrzebować zaledwie kilku składników.

Składniki:

- 1 kg łodyg rabarbaru
- 1 kg cukru
- 3 cm startego imbiru
- skórka otarta z jednej cytryny

Jak zrobić sos z rabarbaru do mięsa?

Przygotowanie sosu z rabarbaru, który idealnie pasuje do dań wytrawnych, jest banalnie proste. Z podanej ilości składników przygotujesz około 5 słoiczków, które w zimowych miesiącach

przypomną ci smaki lata.

1. Rabarbar dokładnie oczyść z włókien i umyj pod bieżącą wodą.
2. Pokrój łodygi w około 5 mm plasterki.
3. Sparz cytrynę i dokładnie ją wyszoruj. Zetrzyj skórkę na bardzo drobnej tarce, uważając, by nie naruszyć białej warstwy.
4. Na tarce zetrzyj około 3 cm obranego kłącza imbiru.
5. Wymieszaj rabarbar z imbirem i skórką cytryny. Odstaw na całą noc do lodówki.
6. Przełóż rabarbar do garnka z grubym dnem i dodaj cukier.
7. Gotuj na małej mocy palnika około 5 godzin, często mieszając.
8. Sos jest gotowy, kiedy rabarbar zmniejszy swoją pojemność o połowę.
9. Gorący sos przełóż do wyparzonych słoików i mocno zakręć. Odstaw do wystygnięcia.

Do czego podawać?

Sos z rabarbaru świetnie komponuje się z pieczeniami z wołowiny, a także domowymi pasztetami. Pasuje także do grillowanych serów: typu camembert czy halloumi.