

Oppskrifter 16.6.2007 - Klubbmøte hos Jan Mørtten

Rabarbraconsommé med friske bær og rabarbrasorbet

1 kg rabarbra
2 liter vann
1 kg sukker
2 vaniljestenger
1 kurv jordbær
1 kurv bringebær
1 kurv blåbær

1 kg rabarbra
2 liter vann
1,5 kilo sukker
2 vaniljestenger

Rens og skyll rabarbraen godt og kutt den opp i mindre biter. Kok opp to liter vann og tilsett 1 kg sukker og to snittede vaniljestenger. Ha i rabarbrabitene og kok i ca. en time over svak varme. Smak til med evt. mer sukker om nødvendig. Sil rabarbraen fra kraften. Sett kraften kjølig over natten.

Rens jordbær, bringebær og blåbær godt og kutt dem opp i ønsket størrelse. Legg bærene på tallerkenen og hell over rabarbrakraften.

Lag rabarbrasorbet slik: Lag tilvarende rabarbrakraft som over, men tilsett 500 g mer sukker og gi det et oppkok. Kjør kraften i ismaskin eller gjør det på gamlemåten ved å røre regelmessig i kraften mens den står i fryseren.

Kjøpt vaniljeis er også veldig godt til denne desserten.

Drikke

Riccadonna Asti