

Oppskrifter 7.6.2008 - Klubbmøte hos Jan Øve

Rabarbrasuppe

400 g rød fin norsk rabarbra
6 dl vann
1 vaniljestang
1 kanelstang
100 g jordbær
150 g sukker

1 dl crème fraîche
1 ss sukker
frø av 1 vaniljestang
100 g jordbær

Skrell halvparten av rabarbraen, skjær den i små terninger og sett dem til side. Skjær resten av rabarbraen i biter og kok den mør i vannet sammen med rabarbraskrellet og avskjær, pluss oppsplittet vaniljestang, kanelstang og jordbær. La det koke i ca. 40 minutter. Sil massen og press gjennom en sikt slik at all saft kommer med. Kok opp saften, ha i sukker og kok de små rabarbra-terningene til de er møre. Suppen kan eventuelt jevnes med litt potetmeljevning hvis den virker for tynn.

Pisk opp crème fraîche med sukker og vaniljefrø til en lett krem. Fordel suppen i tallerkener. Del jordbærene i fire og legg dem i. Pynt med en skje krem og noen mynte- eller melisseblad.

Drikke

Saracco Moscato d'Asti 2007