

Koldskål med rabarber og jordbær

Opskrift til 10-12 portioner

Det her giver en stor skål koldskål, så halver evt. opskriften eller inviter venner over.

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Koldskål

- 1 liter kærnemælk
- 1 liter tykmælk
- 1/4 liter piskefløde
- lidt citronskal og saft efter smag
- 2 spsk. vaniljesukker

Rabarber-jordbærkompot

- 140 g rabarber
- 140 g jordbær
- 1,5 dl vand
- 40-50 g sukker alt efter hvor sødt du ønsker det

Servering

- Kammerjunker, friske jordbær og mynte

Sådan gør du

1. Lav først din kompot, så den kan nå at køle af. Skær så lidt som muligt af de røde ender af rabarberne og et stykke af de grønne ender fra. Skyl dem godt og snit i mindre stykker.
2. Kom dem i en gryde med de frosne jordbær, vand og sukker
3. Lad det småsimre i små 10 minutter, til det begynder at ligne en kompot.
4. Giv det en tur med stavblenderen og lad det køle af, mens du laver din koldskål. Du kan evt. komme den ud på en lidt dyb tallerken og stille den på køl.
5. Pisk fløden til en let skum, bland den og resterende ingredienser i en skål og rør det godt sammen.
6. Bland koldskålen med den afkølede kompot. Rør det godt sammen, alternativt med en elpisker hvis du synes det bliver nødvendigt.
7. Server med kammerjunker, friske jordbær og mynte.