

Kold rabarbersuppe serveret med vaniljeis og knas

Opskrift til 4-5 portioner

Samlet tid

1 times tid i alt

Ingredienser

- 300 g rabarber
- 300 g jordbær (frosne)
- 1 liter vand
- 100 g sukker
- 1 vaniliestang
- server med is, mynte og jordbær.

Sådan gør du

1. Rengør rabarber og skær enderne fra. Skær i tern og kom dem i en gryde
2. Kom frosne jordbær ned i gryden samt vand og sukker
3. Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Kom både stang og korn i gryden også.
4. Varm forsigtigt op og kom låg på gryden. Det skal have 15-20 minutters tid i alt, men må endelig ikke brænde på. Så giv det lav varme og hold lidt øje.
5. Når det er kogt godt ind i hinanden, skal væsken sies fra. Det er væsken du skal bruge til din suppe. Men du kan sagtens bruge det du har tilbage i gryden. Det kan være en fin rabarberkompot som du kan toppe din grød, yoghurt, dine pandekager osv. med.
6. Kom væsken i en bøtte og stil på frys. Lad den stå en halv times tid eller mere, til den er iskold
7. Hæld den så i skåle og top med vaniljeis, friske jordbær og mynte