

Opskrift på jordbær og rabarbersuppe med anis. ca. 15 cov.

2 kg. rabarber , gerne store lyserøde.
1 kg søde frisk jordbær
½ kg. sukker. (*pas på sukkeret hvis de er meget røde., prøv med lidt mindre.*)
1 hel stjerne anis.
3 stænger god vanille.
1 citron i stykker.
1 l. sød hvidvin. Asti el. anden sød vin.
1 l. vand.

Rabarberne og vaskes og skæres fri for ender. 1 ½ kg skæres i passende stykker og koges med sukkeret, anis, citron og vanille., til alt er udkogt. Sigtes og koges op igen til at pochere det sidste ½ kg. rabarber i i fine små stykke. De skal være **MØRE MEN HELE.**

Et lille trick : Koge dem til de føles lidt hårde endnu, tag dem op og læg dem i en bakke og kom tætsluttende film over.

Når de er kolde hældes lidt af lagen over, og de kan stilles på køl.

Blend den kolde suppe med de friske jordbær og suppen passerer gemmes en fin sigte og stilles på køl, til senere brug.

Serveres med vanilleparfait med krokant og sprøde tuils med reven citron. Husk noget grønt evt. citronmelisse.

Hurtig fløde is.:

100g sukker
6 pasteuriseret æggeblomme.
4 dl. Piskefløde.
1 stang vanilje.
Kage smulder fra tørre kage el. chokolade.

Pisk blomme med sukker og vanilie til hvidt og tyk konsistens. Vend sammen med tykpskedet fløde samt smulder af kage / chokolade og hæld op på passende glas /former. Sæt på frost i mindst 4 timer før brug.