

inköpslistan.se

Av: Isabel Brattkull

- 4 port
- Frukt & Bär, Efterrätt, Lättlagat, Fest

RABARBERKALLSKÅL

Ingredienser

5 hg rabarber
4 dl vatten
3 msk socker
1,5 tsk maizena
1 msk vaniljsocker
3 msk vatten

Till servering:

250 g jordgubbar *(färska)*
1 msk socker
1,5 dl vispgrädde *(valfritt)*

Gör så här

Skär den rensade rabarbern i 1 cm långa bitar. Lägg dem i en kastrull med vatten och socker och koka under lock ca 15 minuter.

Blanda maizena, vaniljsocker och vatten i en liten skål. Häll redningen i rabarberkastrullen under vispning och låt det hela få ett uppkok. Häll upp soppan i en skål och ställ den svalt.

Rensa, skölj och skiva jordgubbarna. Lägg dem på en tallrik och strö över socker. Låt jordgubbarna stå och dra medan soppan svalnar.

Fördela soppan i små efterrättsskålar. Lägg skivade jordgubbar över soppan. Vispa grädden hårt och fördela den i tallrikarna strax före serveringen, eller servera grädden separat.