

på tallriken

Ugnsbakade rabarber med nötig kolasås & vaniljglass



4 personer:

- 400 g färska rabarber
- 3/4 dl råsocker eller rörsocker
- 3 msk smör
- 1 msk färskpressad citron

Kolasås med nötter:

- 100 g smör
- 1 dl rörsocker eller råsocker
- 1 dl ljus sirap
- 1 dl vispgrädde
- 1/2 tsk flingsalt
- 1 dl grovhackade nötter (pistage, hasselnötter eller mandel)

Att servera till:

- Vaniljglass

Gör så här:

1. Ansa och skölj rabarberna, skär i ca 10 cm stavar och lägg i en smord ugnform.
2. Klicka på smör, strö över sockret samt häll citronjuicen över.
3. Ställ in i ugn 20-30 minuter eller tills rabarberna är blivit mjuka. Ös gärna rabarberna då och

Kolasåsen:

1. Hacka nöterna grovt.
2. Bryn smöret tills det doftar nötigt, tillsätt samtliga ingredienser utom nöterna.
3. Låt koka i ca 5 minuter, rör sist ner nöterna.

Såsen går att förbereda dagen innan om man vill.

Serveras med vaniljglass och avnjuts helst i solsken.