

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

ISKALL RABARBERSOPPA



12 personer:

- 1,6 kg rabarber
- 1 st vaniljstång
- 1,1 liter socker
- 1 l vatten

Till servering:

- 1 l vaniljglass av god kvalitet
- 1 näve mynta
- 2 msk osaltade pistaschnötter

Gör så här:

1. Skölj rabarberna och skär i mindre bitar. OBS: Skala inte, för då får du inte den fina rosa-röda färgen på soppan.
2. Dela vaniljstången och skrapa ur fröna.
3. Lägg rabarber, vaniljfröna, vaniljstången, socker och vatten i en kastrull och koka upp.
4. Låt småputtra i 15-20 minuter.
5. Ställ av och låt dra i ytterligare 20 minuter.
6. Sikta soppa genom sil och ställ i kylan eller i frysen.

Servering:

1. Lägg en glasskula i mitten på en djup (gärna kyld) tallrik.
2. Häll den iskalla soppan runt om glassen.
3. Strö finhackade pistaschnötter över och dekorera med lite myntablad.
4. Servera omedelbart och njut!