



Foto: Ralf Ekvall

## Jordgubbar i rabarberconsommé med basilikakräm

Ett recept från Allt om mat

### Ingredienser

4 person(er)

### Tillagning

#### Rabarberconsommé

600 g	rabarber
1 st	vaniljstång
2 dl	strösocker
2 dl	pressad apelsinsaft
2 dl	vitt vin

#### Basilikakräm

2 dl	crème fraiche
2 msk	basilika, finskuren
1 msk	florsocker

#### Tillbehör

apelsinflarn



PASSAR TILL:

**Bricco Quaglia  
Moscato d'Asti**

Pris: 119 kr

[Sök annat vin här](#)

#### Jordgubbar och rabarber, en oslagbar kombination.

1. Rabarberconsommé: Skölj och ansa rabarbern. Skär den i tunna slantar. Snitta vaniljstången på längden.
2. Lägg rabarbern och vaniljstången i en kastrull. Häll över sockret, apelsinsaften och det vita vinet. Låt koka 3-5 minuter. Sila genom finmaskig sil. Skrapa vaniljfröna ur vaniljstången med en liten vass kniv. Låt svalna.
3. Ställ consommén i frysen och rör lite då och då, eller kör i glassmaskin. Den ska serveras lite halvfrost.
4. Basilikakräm: Kör crème fraiche, basilika och florsocker i matberedare tills crème fraichen tjocknar eller vispa med elvisp. Det tar 1/2-1 minut. Ställ kallt till servering. Servera med apelsinflarn.

Recept på apelsinflarn hittar du här

