



DESSERT

Syrlig rabarbersorbet

Kock: **Catrin Egerfors** Tid: **30 min** Portioner: **6**



Ett tydligt tecken på att sommaren är här är all rabarber som växer för fullt i svenska trädgårdar just nu.

Förra sommaren gjorde jag en supergod kräm (ska se om jag kan hitta receptet någonstans?) och i år bestämde jag mig för att göra glass i stora lass! Supergod och sådär härligt syrlig som rabarber är!



INGREDIENSER

- 10 st rabarberstjälkar
- 3 dl vatten
- 1 st citron, saft
- 1 krukmynta
- 1 dl agavesirap (eller annan sötning)
- 2 msk gin eller vodka

GÖR SÅ HÄR

- 1** Tvätta och dela rabarbern i mindre bitar.
- 2** Blanda vatten, rabarber, citronsaft, agavesirap och mynta (lägg i hela stjälken med bladen på) i en kastrull. Koka upp och låt sedan puttra i cirka 10 minuter.
- 3** Ta bort myntan och häll i gin. Använd sedan en stavmixer eller matberedare och blanda tills du har en krämig och slät konsistens.
- 4** Låt svalna, använd sedan glassmaskinen enligt instruktion.
- 5** Har du ingen glassmaskin kan du ställa in sorbeten i frysen i 2-3 timmar, med omrörning ungefär en gång i halvtimmen. Sen är det klart!
Har glassen stått i frysen länge kan den tas fram 5-15 minuter innan servering för att tina lite.