DESSERT

# Rosémarinerade jordgubbar med flädercrème fraiche

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

Underbar dessert, fräscht och otroligt gott!

Rosémarinerade jordgubbar får en härligt syrlig smak av rosévinet. Låt dem inte ligga för länge, då bir de mosiga. Om det blir något över, kör det i blender och ha som sås eller kräm till glass eller rulltårta.
Vispad crème fraiche ger en piggare smak än grädde och om den inte tjocknar, vispa lite till. Och lite till....

## INGREDIENSER

250 g jordgubbar
1 dl strösocker
1,5 dl rosévin
2 passionsfrukter
mynta
**Flädercème fraiche**

1 dl creme fraiche
0,5 dl mascarpone
2 msk koncentrerad fläderblomssaft

## GÖR SÅ HÄR

1. Kvarta jordgubbarna.

2. Koka upp socker och 1 dl av rosévinet. Rör tills sockret smält och låt vätskan koka ner till hälften. Rör ner resten av rosévinet i lagen och låt svalna.
Häll rosélagen över jordgubbarna och låt marinera i minst 30 minuter. Fördela jordgubbarna med lite av lagen i dessertglas.

3. Klicka på flädercrème fraichen (se nedan) och dekorera med passionsfrukt och mynta.

4. Flädercrème fraiche
Vispa crème fraichen hård med elvisp. Vänd försiktigt ner mascarpone och fläderblomssaft.