



Jordgubbs- och rabarbermimosa - virgin

Kock: **Sylwia Gardefors** Tid: **30 min** Portioner: **2-3**

En god svalkande söt-syrlig sommarkräft (alkoholfri) som passar utmärkt som apéritif innan grillning!



INGREDIENSER

150 gram jordgubbar
200 gram rabarber
0,5 dl lönnsirap
1 näve färsk mynta
5-6 blad färsk basilika
1 styck lime, juice + zest
0,5 liter kolsyrat mineralvatten

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 185°C.
- 2** Dela jordgubbar i halvor och hacka rabarber i tunna skivor. Lägg på en plåt klädd i bakpapper. Rosta i ugnen i ca 20 min. Låt sedan svalna en stund.
- 3** Blanda rostade jordgubbar, rabarber, lönnsirap, lime zest + juice samt mynta och basilika. Mixa allting till en slätt puré och ställ i kylan i 10 min.
- 4** Fördela ca 3 matskedar fruktpuré per glas och häll i kolsyrat vatten. Blanda och garnera med en extra limeskiva, skivad jordgubb eller basilikablod.