



Iskold rabarbersuppe

Flot pink farve, lækker og læskende - det er ikke så sært, at både børn og voksne er vilde med denne rabarbersuppe.



Bedøm opskrift



60+ min



Apr – Okt



Vegetar



Lav på gluten

Ingredienser

6 personer

400 g rabarber

2 dl sukker

4 dl vand

Saft fra 1 lime

6 store kugler vaniljeis

Pynt

Evt. limeskiver

Opskrift udviklet af Bente Nissen Lundsgaard

Foto: Martin Dyrløv

Tilberedning

- 1 Skær 100 g af rabarberne i tynde skiver kog dem op i vand, sukker og limesaft 5 min.
- 2 Si lagen.
- 3 Skær resten af rabarberstængerne ud i 1 cm stykker. og læg dem i et ovnfast fad.
- 4 Hæld den sammenkogte lage over rabarberne.
- 5 Stil fadet i ovnen ved 200 gr. i 15-20 minutter til rabarberne netop er møre.
- 6 Tag fadet ud og køl rabarber og lage helt af i køleskab.
- 7 Fordel rabarber og lage i 6 tallerkner. Arranger iskugler og evt. skiver af lime over.

