



Rabarberis

Disse friske ispinde med rabarber er et dejligt indslag på en varm sommerdag. Lav dem med friske rabarber og jordbær og server for børnene. Rabarberis vil med garanti blive et hit!



[Bedøm opskrift](#)



Ingredienser

6 personer

400 g rabarber

2 spsk sukker

½ dl vand

200 g jordbær

2 dl drænet yoghurt naturel

1 dl koncentreret tranebærsaft

2 spsk ahorn sirup

1 spsk citronsaft

10 isterninger

Opskrift udviklet af Frugtformidlingen

Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Kog rabarber med sukker og vand til en kompot, og lad den køle af. Blend rabarberkompot, jordbær, yoghurt, tranebærsaft og isterninger. Smag til med ahornsirup og citronsaft.
- 2 Hæld drikken op i små frys-selv-is-bægre eller engangsglas og sæt en træpind eller engangsske midt i bægeret.
- 3 Stil bægerne i fryseren i mindst 10 timer.
- 4 Tag isene ud af fryseren 5-10 minutter før de skal spises.

