



M unkebo
M and
M ad, der simrer

17. maj 2018

Dessert

Rabarbertrifli (4 personer).

Rabarberkompot

Ingredienser: 500 g rensede rabarber, ½ dl vand, 125 g sukker, ½ stang vanilje.

Skær bladskeden af rabarberne, skyl dem og skær dem i stykker a ca. 2 cm. Læg dem i en gryde sammen med de øvrige ingredienser. De tømte vaniljestænger kommer også ved.

Læg låg på og kog rabarberne ved meget svag varme, indtil rabarberne er netop møre. Sæt kompotten til afkøling.

PS. Hvis kompotten er for tynd, kan den tyknes med lidt kartoffelmel rørt ud i koldt vand, efter at kompotten er taget af varmen.



Trifli

Ingredienser: En portion rabarberkompot, 10 makroner, evt. sukker, 2 dl piskefløde, ribsgele.

Knus makronerne lidt groft. Pisk fløden evt. med lidt sukker og bland ribsgele i.

I et portionsglas lægges kompot og makroner lagvis. Pynt med flødeskum. Server en hvid portvin til.