

Rabarber-risdessert



4 personer

200 g rabarber i 2 cm stykker

100 g jordbær

1 dl vand

60 g sukker

3 blade husblas

2½ dl piskefløde

3 dl risengrød

2 spsk. sukker

1 tsk. vanille

Kog vand og sukker sammen, læg rabarberstykkerne i, tag gryden fra varmen og lad det stå 15 min. under låg.

Sæt husblasen i blød 8-10 min. i koldt vand.

Pisk fløden stiv og bland den med risengrød, sukker og vanille.

Tag husblasen op med det vand der hænger ved. Smelt den i en lille skål over vandbad. Lad den blive håndvarm og bland den i risblandingen.

Tag rabarberstykkerne op og læg dem på køkkenrulle. Kog lagen ind til ca. det halve. Læg jordbærrene i lagen ca. 10 min. Tag dem op og lad dem dryppe af. Læg frugt og risblanding lagvis i skål eller portionsglas. Pynt med jordbær.

Tips: frosne bær skal koges til en kompot