



Oppskrift

Sabayonne med rabarbrakompott



Sabayonne er en luftig og skummende dessertsaus som er en fransk vri på vår klassiske eggedosis. Dette er en enkel midtsommerdessert som både smaker og ser ut som en midtsommernattsdrøm når du strør over litt egenplukkede spiselige blomster.

1

Rabarbrakompott

Start med å lage rabarbrakompott – den kan du lage klar på forhånd hvis du vil. Gå en tur i blomsterenga å plukk litt blomster til både midtsommerkrans og til spiselig topping på desserten. Eksempel på spiselige blomster er: Syrin, markjordbærblomster, roser, ringblomst, lavendel, stemor, blomkarse, kornblomst, løvetann, svarthyll.

Skrell og del opp rabarbra i biter. Del vaniljestang på langs og skrap ut frøene. Ha rabarbra, vaniljestang og frø opp i en gryte. Ha i sukker. La alt småkoke til rabarbraen faller litt sammen, ca 10 min – den skal fortsatt bevare litt av formen sin. Smak til med limesaft.

2

Sabayonne (eggedosis)

Pisk sammen eggeplommer og sukker til eggedosis og rør inn Cava (eller andre bobler). Lag et vannbad med kokende vann og sett bollen med eggedosis og vin opp i. Rør intenst til kremen tykner, men fortsatt er luftig.

Vips så har du en nydelig sommerdessert!

Vel bekomme.

Ingredienser

Kompott med rabarbra, vanilje og lime

Vaniljestang	1 stks
Hvitt sukker	0,5 dl
Lime (saften)	1 stk
Rabarbra	400 g

Sabayonne

Eggeplomme	8 stk
Hvitt sukker	4 ss
Cava	2 dl

Allergener

- Egg
- Svoveldioksid og sulfitter