

Sparrisglass med jordgubbs-och rabarbergelé

Portioner: 8

Ingredienser:

Sparrisglass

2,5 dl standardmjölk

2,5 dl grädde

75 gr socker

200 gr vit sparris

2 st äggulor

2 st hela ägg



Jordgubbs och rabarbergelén

7-8 st späda rabarber (ca 300 gram till gelén, en eller två stycken att lägga i gelén.)

16-20 jordgubbar

4st gelatinblad

1,5 dl socker

1 liter vatten

Tillagning av glassen

Sätt ugnen på 200 °C. Skär sparriserna i tunna skivor och låt den sjuda i gräddmjölken i drygt 5 minuter. Sila av sparriserna. Vispa ägg, gulor och socker pösigt. Håll den varma sparrisgräddmjölken i äggmassan. Låt sjuda under omrörning med en träslev tills det binder så att du kan blåsa en ros på slevan. Kyl ned glassmassan i isvattenbad. Frys under omrörning i en glassmaskin.

Tillagning av rabarbergelén

Skala rabarberna och skär den i tärningar. Blötlägg gelatinet. Koka rabarber socker och vatten ca 10 minuter. Rensa och skiva jordgubbarna tunt på längden, skiva rabarber nmycket tunt. Sila upp saftkoket och låt koka några minuter och reducera till ungefär 5 dl återstår och lägg i det blötlagda gelatinet. Fördela jordgubbar och rabarber på desserttallrikarna och slå på saften, ställ i frysen 20 minuter, flytta sedan till kylan

Servering

Toppa med en kula av sparrisglassen och garnera med myntablåd eller citronmeliss.