

Recept I Simons panna

Vaniljinkokt rabarber och plommon med vaniljglass

2 st stjälkar rabarber
1 msk grenadin
1 st thaiti vaniljstång

socker lag:
1,5 dl socker
2 dl vatten

Koka upp lagen (socker och vatten samt grenadin)
Skiva rabarber och lägg i lagen. Låt dra minst 30 min.
Skiva ned plommon och vänd runt i med rabarberna i lagen.

Tips: plommonen går att byta ut mot jordgubbar!

Vaniljglass:

300 g vispgrädde
3 dl mjölk
1 st vaniljstång
7 st äggulor
150 g strösocker

Dela vaniljstängerna på längden med en vass kniv och skrapa ur fröna. Koka upp frön och skal med vispgrädden och mjölken och låt sedan stå och dra i cirka 15 minuter. Vispa under tiden äggulor och strösocker lätt och blanda sedan i gräddkoket.

Sjud upp under omrörning till 85 grader (koka ej). Låt stå ett dygn i kylskåp. Sila sedan och frys i glassmaskin.