



Rabarbermousse

Denne cremede, frugtige mousse er en dejlig blød måde at nyde den ellers lidt skarpe rabarber på.



Bedøm opskrift



60+ min



Maj – Okt



Dagligt grønt



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

- 500 g rabarber, trimmedede
- 125 g sukker
- 1/2 dl friskpresset appelsinsaft (eller vand)
- tilstrækkeligt med husblas til 5 dl væske
- 1 æggehvite fra et stort økologisk æg
- 1,5 dl piskefløde
- **Til pynt (kan udelades)**
- 50 g rabarber, skåret i skiver på 2-3 mm
- 1 spsk sukker
- **Tilbehør (kan udelades)**
- shortbread-småkager eller calvadosflorentinere

Opskriften er venligst udlånt fra bogen "Hverdagsmad med frugt og bær fra River Cottage" af Hugh Fearnly-Whittingstall.

Tilberedning

- 1 Skær rabarberne i stykker på 3-4 cm, og kom dem i en gryde sammen med sukkeret og appelsinjuicen.
- 2 Bring det i kog, og lad det simre under hyppig omrøring i ca. 15 minutter, til rabarberne er helt møre og bløde.
- 3 Beregn i mellemtiden, hvor meget husblas, du skal bruge til 5 dl væske – det afhænger af mærket, så følg anvisningerne på pakken (blandingen er på mere end 5 dl, men moussen skal være ret blød).
- 4 Udblød husblassen i en skål med koldt vand i ca. 10 minutter.
- 5 Purer de kogte rabarber grundigt med en stavblender (eller brug en almindelig blender, og hæld puréen tilbage i gryden).
- 6 Hæld vandet fra husblassen, pres den fri for væde, og rør den i den stadig varme rabarberpuré. Den skal opløses helt i puréen, så rør grundigt rundt i godt et minut. (Hvis rabarberpuréen er kølet for meget ned, må du varme den op igen, inden du tilsætter husblassen, men den må ikke koge).
- 7 Lad rabarberpuréen køle af til stuetemperatur.
- 8 Pisk æggehviten helt stiv i en ren skål, og vend den forsigtigt i den afkølede rabarberpuré med en stor metalske.
- 9 Pisk fløden til blødt skum i en anden skål – den må ikke blive for stiv, for så er den svær at vende jævnt i. Vend den meget forsigtigt i rabarberblandingen, og sørg for at bevare blandingen så luftig som muligt. Fordel moussen i 4 glas, og lad den stivne i køleskabet i mindst 6 timer inden servering.
- 10 Hvis du har lyst til lidt sprød og syrlig frugtpynt, kan du vende de rå rabarberskiver i sukker og anrette dem på mousseportionerne. Server dem straks.



Tip

Server shortbread-småkager eller calvadosflorentinere til rabarbermoussen.

