



Jordbærkoldskål med havrecrunch

Sommerens favorittdessert. Helt enkel og så lækker.



[Bedøm opskrift](#)



15 min



Jun – Aug



Dagligt grønt



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

Havre crunch

50 g honning

50 g havregryn

Jordbærkoldskål

Korn af 1 vaniljestang

1 bæger pasteuriserede æggeblommer (2 stk.)

125 g sukker

500 g jordbær

4 kviste mynte

Skal og saft af 1 økologisk citron

1/2 liter ymer

1/2 liter kærnemælk

Opskrift og Styling: Lone Kjær

Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Smelt honningen på en tør pande. Tilsæt havregrynene og rist til de er gyldne. Rør i grynene så de ikke brænder på. Tag grynene af panden og lad dem afkøle på et stykke bagepapir.
- 2 Flæk vaniljestangen og skrab kernerne ud. Pisk æggeblommer med sukker og vaniljekorn til en luftig æggesnaps.
- 3 Skyl, nip og hak halvdelen af jordbærrene fint. Pisk de finthakkede jordbær i æggesnapsen. Tilsæt reven skal og saft af citron og friskhakket mynte. Rør dernæst ymer i lidt ad gangen. Tilsæt kærnemælk og rør koldskålen sammen.
- 4 Servér koldskålen med resten af jordbærrene og drys med havre crunch.

