



Ispinde med rabarber

Peber og rabarber klæder hinanden super godt. Er der små børn i familien, kan du tage peberkornene op efter 5-10 minutter, så de ikke er så tydelige i smagen.



[Bedøm opskrift](#)



Ingredienser

10 stk.

500 g **snittede rabarber**

200 g sukker

4 dl vand

2 spsk honning

2 spsk citronsaft

1 spsk sorte peberkorn i en tepose

Opskrift og styling: Louisa Lorang. Fotograf: Lene Samsø

Tilberedning

- 1 Kom det hele i en gryde og kog det ved svag varme i 30 minutter. Sluk og lad det trække i yderligere 30 minutter.
- 2 Sigt, men uden at presse på rabarberne.
- 3 Kassér rabarberne (eller spis dem på yoghurt, hvis de stadig har smag).
- 4 Fordel ismassen i ca. 10 forme og sæt dem i fryseren.
- 5 Servér direkte fra frost.



Tip

Kom skiver af jordbær i isen, når det er sommer. Det ser fint ud, og så er der lidt ekstra frugt.

