

Rabarber- och ingefärssorbet

Ingredienser

650 g rabarber i bitar
2,5 dl strösocker
3 dl vatten
3 cm färsk ingefära, skalad och fint riven
Saften av en citron

- Blanda alla ingredienser i en kastrull och koka upp.
- Sjud under lock tills rabarbern är mjuka, ca 5 min.
- Låt svalna.
- Mixa blandningen i en mixer eller med en mixerstav till en grov puré och kör sedan i en glassmaskin till den fryst.
- Lägg i en tättslutande förpackning väl övertäckt och ställ i frysen över natten.
- Ta ut ca 15 min innan den ska serveras.