

Gratinerede rabarber (4 portioner)

300 g rabarber
300 g sukker
2 dl vand
frisk ingefær

Sabayonne:

4 pasteuriserede æggeblommer
75 g sukker
2 dl appelsinsaft/Sauternes

Marcipan
Flormelis

Snit og skyl rabarberne.
Rabarber, sukker og reven ingefær puttes i en gryde.
Lad det varme langsomt op til der dannes væske. Tilsæt vand og lad det småkoge 5-10 minutter.

Sabayonne:

Bland alle ingredienserne og pisk det sammen over vandbad til det er tykt og skummende.

Ristet marcipan:

Riv marcipanen groft ud på bagepapir og rist i ovn.

Anretning:

Anret kolde eller lune rabarber på en tallerken. Kom sabayonne over og gratiner.
Drys med ristet marcipan og flormelis.