

JORDBÆR MED FLØDEBUDDING OG GRANITÉ

4 PERSONER

Her er en lidt udvidet version af jordbær med fløde. Den meget bløde budding giver en fyldig smag og konsistens i munden, som lige løfter niveauet. Og har man appelsintagetes i sin have, er de ikke kun pynt, men det er bare med at bruge dem – den skønne mandarin-appelsinaroma er som skabt til jordbær.

Granité

300 g jordbær
125 g flormelis
1/2 dl citronsaft
1 1/2 dl vand

Flødebudding

3 blade husblas
5 dl piskefløde
1 vaniljestang
1 dl sukker

Servering

250 g friske jordbær
1-2 tsk sukker
Evt. appelsintagetes-bloemster
Evt. fintsnittet basilikum

Granité

Pluk de grønne blade af jordbærrene og blend bærrene sammen med flormelis, citronsaft og vand til en ensartet konsistens. Sæt på frys natten over.

Flødebudding

Udblød husblasen i så koldt vand som muligt i 10 minutter. Hæld fløden i en gryde. Skrab kornene ud af vaniljestangen og kom dem i fløden sammen med den flækkede vaniljestang. Tilsæt sukker og lad det koge stille op i ca. 5-10 minutter. Tag gryden af blusset, når det har ramt kogepunktet og pil vaniljestangen op. Hæld fløden i en skål, vrid vandet af husblasen og tilsæt den i fløden og rør den ud. Hæld fløden gennem en sigte og over i 4 portionskåle og stil dem i køleskabet i min. 3 timer, til fløden er stivnet til en fløjlsblød konsistens.

Servering

Sæt fire halvdybe tallerkener på køl i min. 30 minutter. Skær jordbærrene i kvarter og vend dem med sukker. Lad dem trække i ca. 10 minutter. Varm skålene med flødebudding i lidt varmt vand og vend dem ud på tallerkenerne. Arranger jordbærrene rundt om buddingen. Tag granitéen ud af fryseren, skrab flager af med en gaffel og kom dem over flødebuddingen. Drys til sidst med lidt appelsintagetes og evt. fintsnittet basilikum.

