



Ingredienser

200 g rensede rabarber

ca. 100 g sukker

200 g jordbær (fra frost, let optøede)

½ tsk. vanillesukker

3 dl yoghurt naturel

Beskrivelse

Skær rabarber i skiver og kom dem i en gryde med sukkeret. Bring langsomt i kog. Lad det småkoge under låg, til rabarberne er møre, 5-7 minutter. Smag evt. til med mere sukker. Afkøl. Sættes i køleskabet til helt koldt. Kom derefter alle ingredienserne i en blender og kør til en jævn masse. Hæld i glas.