



Swedish Chasseur

Crème brulee

70 g äggula
70 g socker
1 dl mjölk
2 dl grädde
¼ Vaniljstång

Blanda samman och baka i varmluftsugn i 90 grader ca 1 timme. Bränn av med råsocker.

Rabarber sylt

3 dl rabarberskal (spara stjälkarna)
1 dl socker
2 msk rödvin
1 dl vatten
1 kanelstång
1 dl blandade bär i säsong

Koka skalen med socker, kanel och vin. Slå över stjälkarna och låt stå och dra och svalna. Blanda med olika färska bär och mynta. Servera med crème brulee.