

Flädermarinerade jordgubbar med vaniljsabayonne.

Det bästa på hela buffén, desserten! I år bjuder jag på flädermarinerade jordgubbar och vaniljsabayonne. En helt oslagbar kombination! Jag smulade små söta mandelbiskvier över, som ger lite krispighet till desserten.



4 PORTIONER



20 MIN

Midsommar

Desseter

Bär

Flädermarinerade jordgubbar med vaniljsabayonne

Ingredienser:

1 l jordgubbar
2 ekologiska lime
1/2 dl koncentrerad flädersaft
2 msk strösocker
3 äggulor
1 dl socker
1 dl sött vitt vin
1 tsk vaniljpulver
1 1/2 dl grädde
Mandelbiskvier

Citronmeliss

Gör så här:

1. Rensa och skär jordgubbarna i mindre bitar. Riv skalet (bara det yttersta gröna) och pressa saften ur limen.
2. Blanda ner i jordgubbarna tillsammans med flädersaft och socker. Låt stå och dra minst 15 minuter.
3. Lägg äggulor, socker, vin och vaniljpulver i en rostfri bunke.
4. Ställ den över ett vattenbad och vispa tills såsen börjar tjockna. Tag bunken från värmen och vispa såsen kall. Vispa sedan grädden tjock och rör samman allt.
5. Varva de flädermarinerade jordgubbarna med vaniljsbayonne i fina glas. Toppa med krossade mandelbiskvier och citronmeliss. Servera direkt.



Spara i lista

Nederburg Noble Late Harvest

Systembolagsnummer: 2741

109,00 kr

Till de flädermarinerade jordgubbarna rekommenderar vi det här dessertvinet från Nederburg i Sydafrika som är utmärkt gott till desserter med frukt och bär.

Här hittar du fler midsommarrecept:



Caprese med jordgubbar och mozzarella.

Gör en lyxig caprese med jordgubbar - svenska, söta och solmogna. Linnéa tycker att det är godast att ringla balsamico över, men det passar även fint att klicka ut lite grön pesto. Välj det du gillar bäst.

[Läs mer](#)



Krämig, grön sparrissoppa med kavringsmulor och brynt smör.

Att duka upp små söta portionsglas med soppa är riktigt fint på midsommarbuffén. Här har sparrissoppnan fått fint sällskap av kavringsmulor som jag smaksatt med brynt smör. En riktig fullträff!

[Läs mer](#)



Matjessill och färskpotatis till midsommar.

Servera matjessillen som små fina munsbitar där du får allt i ett. Färskpotatis, gräddfil, sill och gräslök. Lägg upp på fina gamla silverskedar. Perfekt till snapsen!

[Läs mer](#)



Marinerad fläskfilé med kall ädelostsås.

Linnéa gillar att servera kallskuret på en buffé. Då behöver man inte oroa sig ifall man inte kan äta direkt när det är tänkt. Köttet blir makalöst gott om det får ligga i den här goda marinaden över natten.

[Läs mer](#)



Frittata med löjrom till midsommar.

Laga en härlig frittata med löjrom och smetana till midsommarbuffén! Du kan även servera lite rökt lax till om du känner för det.

[Läs mer](#)

Utskrift