

Sos rabarbarowy do grillowanej ryby lub drobiu



Składniki

4 łodygi rabarbaru
1/2 kostki masła
1 laska wanilii
2 łyżki miodu
spadziowego
1 szklanka wina białego
typu Risling
1/2 szklanki gęstego soku
z czarnej porzeczki lub
aronii
Szałwia / estragon
Czarny pieprz grubo
mielony

Opis wykonania

Łagodny, kwaskowy sos do mięs i ryb.

Sos, który może być dodatkiem do mięs lub deserem? Oczywiście rabarbarowy! Ten z dodatkiem soku z czarnej porzeczki i białego wina świetnie podkreśla smak grillowanego drobiu lub ryby.

Opis przygotowania:

Rabarbar umyj i obierz z grubej warstwy u podstawy.

Pokrój na małe kawałki i duś aż się rozpadnie.

Dodaj rozciętą wzdłuż wanilię i wino.

Redukuj, aż ponownie zgęstnieje, a następnie dodaj pozostałe składniki oprócz ziół.

Sos zmiksuj na konsystencję majonezu i wymieszaj z ziołami.

TIP

Jeśli nie lubisz zbyt kwaśnego smaku rabarbaru możesz wcześniej go przymrozić. Rabarbar jest krótko na rynku, więc mrożenie jest dobrą metodą, aby cieszyć się nim cały rok.

Rabarbar to też świetna przystawka, wystarczy go lekko zgrilować, ostudzić i w małych kawałkach usmażyć w tempurze w głębokim tłuszczu.

Utarty rabarbar pasuje również do majonezu, jako jeden z jego składników.