

# Hjemmelavet koldskål

## med vanilje, rabarberkompot og honningristet havre

1 liter tykmælk  
2 liter kærnemælk  
1 vaniljestang  
200 g havregryn  
500 g rabarberstængler  
2 citroner  
1 dl honning  
330 g rørsukker

**Tjek, at du selv har:** Salt

***Tip:** Denne opskrift giver ca. 3½ liter **koldskål**, som kan holde sig på køl i en lufttæt beholder i ca. 3 dage.*

### Koldskål med vanilje

2 citroner  
1 vaniljestang  
150 g rørsukker  
1 liter tykmælk  
2 liter kærnemælk

1. Skyl de to citroner. Riv skallen fint af den ene citron, og halvér derefter resten af citronen. Halvér også den anden citron.
2. Flæk vaniljestangen på langs og skrab vaniljekornene ud på et skærebræt. Tilsæt 1 tsk sukker til kornene på brættet, og skrab sukker og korn sammen til korn-massen er brudt op og blandet godt med sukkeret.
3. Kom vaniljesukkeren og resten af de 150 g rørsukker, lidt revet citronskal og saften af 1 citron i en stor skål. Pisk det hele, fx med en elpisker, til sukkeret opløses.
4. Pisk tykmælk og kærnemælk i, og smag til, om koldskålen skal være sødere. Sæt koldskålen i køleskabet indtil brug.

## Rabarberkompot

Alle rabarberstænglerne

180 g rørsukker

1. Skyl rabarberstænglerne, skær de tørre ender af, og skær stænglerne i 1 cm tykke skiver.
2. Kom rabarber, rørsukker, lidt revet citronskal, ½ dl vand og saften af 1 citron i en gryde. Kog op, og lad det småsimre i ca. 10 min. Smag til med rørsukker og citronsaft.

## Honningristet havre

200 g havregryn

1 dl honning

1 knivspids salt

1. Rist grynene på en varm, tør pande i 1-2 min.
2. Tilsæt 1 dl honning og en lille knivspids salt, og rist i yderligere et par minutter. Rør undervejs, så det ikke brænder på, og honningen bliver jævnt fordelt.
3. Hæld det hele ud på et stykke bagepapir, og lad flagerne køle af.

## Servering

Servér iskold koldskål med rabarberkompot, og top med honningristet havre.