**JORDBÆRKOLDSKÅL MED HAVRECRUNCH**

(Til 4 personer)

**Ingredienser**

*Havrecrunch:*

50 g honning

50 g havregryn

*Jordbærkoldskål*

1 vaniljestang

1 bæger pasteuriserede æggeblommer (2 stk.)

125 g sukker

50 g jordbær

4 kviste mynte

Skal og saft af en citron

½ l ymer

½ l kærnemælk

**Vejledning**

*Havrecrunch:*

Smelt honningen på en tør pande.

Tilsæt havregrynene og rist til de er gyldne.

Rør grynene så de ikke brænder på.

Tag grynene af panden og lad dem afkøle på et stykke bagepapir.

*Koldskål:*

Flæk vaniljestangen of skrab kornene ud.

Pisk æggeblommer med sukker og vaniljekorn til en luftig æggesnaps.

Skyl, nip og hak halvdelen af jordbærrene fint.

Pisk de finthakkede jordbær i æggesnapsen.

Tilsæt reven skal og saft af citron og friskhakket mynte.

Rør dernæst ymer i lidt ad gangen.

Tilsæt kærnemælk og rør koldskålen sammen.

Server koldskålen med resten af jordbærrene og drys med havrecrunch.