Rabarbragrøt



Ingredienser

♥ 600 g renset rabarbra
♥ 2 dl sukker
♥ 4 dl vann
♥ 1 vaniljestang
♥ 1 ss sitronsaft
- -
♥ 2 ss potetmel
♥ 4 ss kaldt vann

Servering:
♥ melk eller fløte

Fremgangsmåte

Skjær den rensede rabarbraen i små biter og ha i en kjele med sukker og vann. Snitt opp vaniljestangen og ha både vaniljefrø og selve vaniljestangen i kjelen sammen med sitronsaft.

Kok opp blandingen og la den småkoke til rabarbrabitene er myke og begynner å gå i stykker. Fjern vaniljestangen.

Bland potetmelet med kaldt vann så potetmelet løser seg opp og ha jevningen i kjelen litt og litt mens du rører. Gi blandingen et kjapt oppkok mens du rører hele tiden. Rabarbrablandingen tykner da til grøt.

Hell grøten i en serveringsskål og dryss et tynt lag sukker på toppen for å forhindre at det danner seg snerk. Avkjøl.

Server rabarbragrøten lunken eller kald sammen med melk eller fløte og eventuelt litt ekstra sukker.

Tips

♥ Jeg kjøper alltid rød rabarbra hvis jeg får tak i, fordi jeg syner det gir penest resultat. Grønn rabarbra gir mer grønnfarge på grøten, men smaken blir akkurat like god!

♥ Rabarbragrøten smaker best samme dag den er laget.

♥ Jeg foretrekker helmelk på min rabarbragrøt, men mange liker godt den rike smaken av fløte. Vaniljesaus er faktisk også veldig godt på rabarbragrøten!

♥ En luksusvariant er å servere rabarbragrøten varm med en kule vaniljeis på toppen! 🙂

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbragrot