Rabarbra- og jordbærgrøt

Ingredienser



♥ 300 g rabarbra
♥ 1,5 dl sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 dl vann
♥ 200 g jordbær (friske eller frosne)
- -
♥ 1 ss potetmel rørt ut i 2 ss kaldt vann

Fremgangsmåte

Rens rabarbra og del i mindre biter. Ha rabarbrabitene i en kjele. Tilsett sukker, vaniljesukker og vann. La blandingen småkoke i ca. 5 minutter.

Rens jordbærene og del dem i biter. Ha dem i kjelen og kok dem sammen med rabarbraen. La blandingen småkoke til alle bitene har løst seg opp, ca 5 minutter til.

Rør ut potetmelet i 2 ss kaldt vann i en liten kopp. Hell blandingen i den varme, småkokende rabarbra- og jordbærgrøten i en tynn stråle mens du rører rundt hele tiden. Du vil da merke at grøten tykner til med en eneste gang.

Ta kjelen av platen.

Ha rabarbra- og jordbærgrøten i porsjonsglass eller i en større serveringsskål.

Det lønner seg litt sukker på for å unngå at det danner seg snerk på overflaten av grøten.

Rabarbra- og jordbærgrøten kan serveres varm eller avkjølt.

Serveres gjerne med melk og sukker.

Tips

♥ Rabarbra- og jordbærgrøt smaker nydelig sammen med melk og litt sukkerdryss på toppen. Bruk fløtemelk (matfløte) hvis du vil gjøre det litt ekstra finslig. Noen liker også vanilijesaus, pisket krem eller vaniljeiskrem ved siden av.

♥ Rabarbra- og jordbærgrøt smaker best samme dag den er laget.

♥ Se også **Rabarbragrøt**, **Jordbærgrøt** og **Jordbær- og bringebærgrøt**. En annen deilig variant er dansk **Rødgrøt med fløte**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbra-og-jordbaergrot