Rabarbrasaus



Ingredienser

♥ 500 g rabarbra
♥ 150 g sukker
♥ 1 ts vaniljepulver (se tips)

Fremgangsmåte

Del rabarbra i mindre biter og ha dem i en ildfast form.

Bland sammen sukker og vaniljepulver. Dryss det over rabarbraen. Dekk til formen med aluminiumsfolie.

Bak rabarbraen midt i ovnen ved 180 °C i ca. 40 minutter.

Avkjøl rabarbraen i noen minutter.

Ha den bakte rabarbraen i en sil over en bolle. Press godt med en skje slik at saften renner av.

Hell den søte rabarbrasausen i en kanne og sett i kjøleskapet.

Serveres til vaniljeis!

Tips

♥ Vaniljepulver fås kjøpt i velassorterte matbutikker og helsekostforretninger. Alternativt går det like fint å bruke vaniljesukker, vaniljepasta eller frø fra vaniljestang.

♥ Rabarbrasausen oppbevares i kjøleskapet og tåler fint å stå i flere dager. Rør litt rundt i sausen før servering.

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

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