

Rabarbragrøt

Porsjoner: 4

Ingredienser

- 400 g ferdig rensset rabarbra
- 5 dl vann
- 1 ½ dl sukker
- 2 ½ ss potetmel
- litt kaldt vann



Rota har aner i Yttergarden

Slik gjør du

1. Del rabarbrastilkene i passe små biter.
2. Ha vann, sukker og rabarbra i en kjele og la det koke noen minutter til rabarbraen er mør.
3. Rør ut potetmel i litt kaldt vann og hell i grøten under omrøring. Kok opp og trekk kjelen til side. Avkjøl grøten.

Server med melk eller fløte.

Tips

Et godt råd for å unngå snerk på grøten er å drysse et lite lag sukker over grøten før den settes til avkjøling.

Tordis Bjørsvik