



**Rabarbergrød**

Rabarbergrød smager skønt med mælk eller fløde til - og endnu bedre når den er hjemmelavet.



Bedøm opskrift



15 min



Apr – Okt



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på gluten



Lav på laktose

## Ingredienser

4 pers.

500 g rabarber

250 g jordbær

1 Reven skal af 1 økologisk citron

200 g sukker

4 dl vand

2 spsk majsstivelse

½ dl vand

Lidt sukker til drys

*Opskrift: Bente Nissen Lundsgaard, Foto: Henrik Freek*

# Tilberedning

- 1 Skær rabarberne i 1 cm tykke skiver.
- 2 Nip jordbærerne og skær dem i kvarte.
- 3 Kog rabarber, jordbær, citronskal, vand og sukker op i en gryde ca. 5 min.
- 4 Udrør majsstivelsen i den  $\frac{1}{2}$  dl vand og rør det i. Kog kort igennem under omrøring. Smag evt. til med lidt ekstra sukker.
- 5 Fjern citronskallen.
- 6 Kom rabarbergrøden i en skål og drys med sukker.
- 7 Afkøl grøden og opbevar den tildækket i køleskabet.
- 8 Server rabarbergrøden med mælk eller fløde til.

