

Rabarbergrød

Opskrift til 2-3 portioner

Samlet tid

15-20 minutter

Ingredienser

- 150 g rabarber
- 100 g frosne hindbær
- 50-100 g sukker, alt efter hvor sødt du ønsker det
- 2 tsk. vaniljesukker
- 1/2 dl vand

Sådan gør du

1. Rengør rabarber og skær dem i mindre stykker.
2. Kom det i en gryde med hindbær og de andre ingredienser (forsøg dig frem med vandet, det skal være sådan at bunden lige er dækket af vand – uden det bliver alt for tyndt)
3. Lad det koge lige så stille op i en 10 minutters tid
4. Kom det i en blender et kort øjeblik. Frem for at lukke blenderen helt til, brug da en klud til at dække det hul der er i låget (så der stadig er lidt luft) – så undgår du den klassiske eksplosion ;o)
5. Server evt. med en klat skyr og lidt ristet gryn og nødder.