

Rabarberkräm (2 port)

Ingredienser

Ca 250 g rabarber

2 dl vatten

$\frac{1}{2}$ dl socker

1,5 msk potatismjöl

- Skölj och skala rabarber.
- Skär i mindre bitar ca 2 cm tjocka.
- Koka upp vatten och socker. Lägg i rabarber. Låt koka 4-5 min till rabarbern delar sig.
- Blanda ut potatismjölet i lite vatten. Häll i en stråle ner i kastrullen samtidigt som du rör om. Låt krämen koka upp, när första bubblan kommer är den klar.
- Servera gärna med mjölk.

