

# Katarinas kolonilott

---



## RABARBERPAJ MED HAVRESMUL

### **Ingredienser:**

*Vaniljglass*

1 1/2 dl standardmjölk

1 dl grädde

1/2 vaniljstång

3 äggulor

1/2 dl socker

*Rabarber*

4 rabarberstjälkar

1/2 dl vitt vin

1/2 dl vatten

1/2 dl strösocker

1 kanelstång 1 tsk kardemummakärnor 1 vaniljstång *Havresmul*

1 dl havregryn

1/2 dl hackad mandel

1/2 dl strösocker

25 gr smör

### **Gör så här:**

*Vaniljglass*

Koka upp mjölk och grädde tillsammans med delad vaniljstång och urskrapade vaniljfrön.

Låt svalna.

Vispa äggulor och socker luftigt.

Blanda med gräddblandningen och sjud under kraftig vispning tills den börjar tjocka vid 85 grader.

Kyl smeten innan du silar den och kör den i glassmaskin

#### *Rabarber*

Ansa rabarbern och skär den i 5 cm stora bitar.

Koka upp vin och vatten i en kastrull och tillsätt socker, kanelstång, kardemumma och en delad vaniljstång med urskrapade frön.

Låt sjuda i 10 minuter och ta sedan av från plattan.

Tillsätt rabarbern och låt dra i ca 15 minuter.

#### *Havresmul*

Blanda havregryn, mandel, socker och smör till en smulig deg.

Sprid ut på en plåt med bakplåtspapper.

Grädda i 200 graders ugnsvärme i ca 10 minuter eller tills de fått fin färg, rör om någon gång under tiden.

Ta till sist upp rabarbern ur lagen och servera med havresmul och vaniljglass.

*Recept från: Från skog till bord. Bonnier fakta*