Rabarbrasuppe med brunt sukker og kanel

Ingredienser



♥ 1 liter vann
♥ 400 g rabarbra (renset vekt)
♥ 1,5 dl brunt sukker
♥ 2 kanelstenger
♥ 2 ss potetmel
♥ 0,5 dl kaldt vann

Servering:
♥ 2 dl seterrømme
♥ kaneldryss

Fremgangsmåte

Ha vannet i en kjele. Del renset rabarbra i ca 2 cm store biter og ha dem i kjelen. Ha også brunt sukker og kanelstengene i kjelen.

Gi alt et oppkok og la rabarbraen småkoke i noen minutter. Rabarbraen skal såvidt begynne å gå i oppløsning, men ikke kok så lenge at blandingen blir grøtete.

Ta kjele av platen. Rør ut potetmelet i kaldt vann. Ha dette i kjelen i en tynn stråle, mens du rører hele tiden. Sett kjelen tilbake på platen og varm opp suppen under omrøring. Når du merker at rabarbrasuppen tykner, tar du kjelen av platen og suppen er klar.

Hell rabarbrasuppen i en skål.

Server varm eller avkjølt med en god klatt seterrømme og et dryss kanel.

Tips

Bruk kanel av god kvalitet. Jeg bruker økologiske kanelstenger av merket Mill & Mortar.

Rabarbrasuppen smaker alle best samme dag den er laget.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbrasuppe-med-brunt-sukker-og-kanel