Rabarbrasuppe



Ingredienser

♥ 250 g rabarbra (renset vekt)
♥ 1 liter vann
♥ 200 g sukker
♥ 1,5 ss potetmel
♥ 1 dl kaldt vann

Servering:
♥ vaniljeis

Fremgangsmåte

Rens rabarbrastilkene ved å kutte av endene og skjære bort eventuelt stygge partier. Skjær renset rabarbra i mindre biter.

Ha rabarbrabitene i en kjele sammen med vann og sukker.

Gi alt et oppkok og la rabarbraen småkoke i 5 - 10 minutter, til du ser at rabarbraen begynner å gå i oppløsning.

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.

Det er nydelig med en klatt vaniljeis i rabarbrasuppen.

Tips

♥ Hvis du ønsker rosafarge på rabarbrasuppen, må du bruke tynne rabarbrastiker med masse rødfarge på stilken.

♥ Det er mest vanlig at rabarbrastilkene er tykkere og med mindre rødfarge på. Da vil rabarbrasuppen få en lysebrun farge. Smaken blir imidlertid akkurat den samme! □□

♥ Et triks for å få rosafarge på suppen selv om du ikke har røde rabarbrastilker, er å koke rabarbrasuppen sammen med noen jordbær.

♥ Du kan skalere oppskriften opp og ned avhengig av hvor mye rabarbra du har. Eksempelvis passer dette mengdeforholdet dersom du har 175 g rabarbra:

175 g rabarbra (renset vekt)
7 dl vann
150 g sukker
1 ss potetmel
0,5 dl kaldt vann

♥ Rabarbrasuppe som du får til overs, kan oppbevares i kjøleskapet til dagen etter.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbrasuppe