

på tallriken

Knäckig rabarberpaj med vaniljsås



6 personer:

- 500 g rabarber
- 2 dl havregryn
- 2 dl strösocker
- 1 3/4 dl vetemjöl
- 1/2 tsk bakpulver
- 1 tsk vaniljsocker
- 125 g smör
- 1/2 dl vispgrädde
- 1/2 dl ljus sirap
- smör till formen

Till servering:

Vaniljsås och/ eller vaniljglass

Egen vaniljsås:

- 1 vaniljstång
- 2 dl vispgrädde
- 2 dl mjölk
- 1 dl strösocker
- 4 äggulor

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 150°C
2. Blanda alla torra ingredienser i en bunke.
3. Smält smöret i en kastrull tillsammans med grädde och sirap.
4. Blanda ner de torra ingredienserna.
5. Ansa och skär rabarbern i centimeterstora bitar och lägg dom i en smord pajform.
6. Bred på smeten.
7. Grädda pajen mitt i ugnen i 40-50 minuter tills den fått fin färg.

Vaniljsås:

1. Häll mjölken och grädden i en kastrull.
2. Snitta vaniljstången och skrapa ur kärnorna i gräddmjölken. Lägg även i vaniljstången.
3. Koka upp och låt sjuda i ett par minuter. Ta upp vaniljstången och låt svalna.
4. Vispa äggulor och socker pösigt. Tillsätt lite av gräddmjölken och vispa lite till.
5. Häll äggblandningen i kastrullen med resterande gräddmjölk.
6. Låt sjuda på svag värme under vispning tills den tjocknar. Den får inte koka, då skär den sig.
7. Ställ i kyl tills det är dags att servera