

Jarl & Jettes opskriftkort

Rabarbergrød.

Min far var malermester og var egentlig kommet på den forkerte hyld, han elskede sin have og hvis han i stedet for maler var gået i gartnerlære tror jeg på at han havde fået både et nemmere og et lykkeligere liv. De fleste af de stauder og træer vi har i haven stammer fra Engelholmvej hvor han forædlede og lavede stiklinger og nye planter til mange naboer – genboer – familie - venner og bekendte ja også bekendte til bekendte jo der var gang i den på Engelholmvej utroligt når man tænker på at haven var på under 500 kvm.

Skyl 2 kg. rabarber, skær bladene fra og skær stilkene i små stykker og kom dem i 2 l. vand, kog dem ved jævn varme i 20 minutter si derefter stilkene fra og hæld suppen tilbage i gryden.

Tilsæt derefter 4 dl. sukker, og 1 stang vanilje. Rør 10 spsk. kartoffelmel ud i koldt vand, hæld det hele i den kogende suppe. Hæld grøden op i skåle, og drys lidt sukker over, - så trækker grøden ikke skind. Sæt grøden koldt og server den senere med mælk/fløde.

