



Rabarberpaj med lakritssmul

Kock: **Frida Johansson** Tid: **25 min** Portioner: **4**



Passa på att pigga upp rabarberpajen med en liten touch av söt lakrits!

En modernare och smakspännande variant på en traditionell sommarpaj, som avnjuts allra bäst i sommarsolen tillsammans med goda vänner och ett hav av hemgjord vaniljsås!



INGREDIENSER

- 4-6 st rabarberstjälkar
- 0.5 tsk potatismjöl
- 1 msk flytande honung
- 2 msk kokosolja, rumstempererad, rågade
- 2 dl havregryn
- 1 dl vetemjöl
- 2 msk söt lakritssirap

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 225 grader.
- 2** Skölj och dela rabarberna i mindre bitar. Blanda samman med potatismjöl och honung i en pajform.
- 3** Nyp ihop kokosolja, havregryn, vetemjöl och lakritssirap til en smuldeg. Fördela över rabarbern och grädda sedan mitt i ugnen i 15-20 minuter.
- 4** Låt svalna en liten stund och servera sedan med vaniljsås eller vanilglass!