



# Nyttig rabarbersmulpaj med kokosgrädde

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **15 min** Portioner: **4**

Supergod och nyttig rabarberpaj som både är vegansk och glutenfri.

Tips när du ska göra kokosgrädde är att köpa kokosmjölk med hög fetthalt och gärna i tetra-pack.



## INGREDIENSER

3 rabarber, skuren i bitar  
0.5 deciliter steviaströ  
0.5 tesked kanel  
1.5 deciliter glutenfria havregryn  
1 deciliter mandelmjöl  
1 deciliter kokosflingor  
4 matskedar kallpressad kokosolja  
2 matskedar flytande honung eller agavesirap  
1 kryddmått äkta vaniljpulver  
0.5 deciliter hackade hasselnötter  
0.5 deciliter hackade valnötter  
1 tetra-pack kokosmjölk/grädde



## GÖR SÅ HÄR

1

Värm ugnen till 180 grader. Kombinera rabarber med steviaströ och kanel och fördela i i en pajform. Blanda resten av ingredienterna (förutom kokosgrädde) med händerna eller en gaffel tills det är smuligt. Strö den över rabarberblandningen. Baka i ca 30 min och tills pajen är gyllenbrun.

2

Kokosgrädde: Vispa endast fett i kokosmjölken (alltså inte vattnet, det kan du spara att ha t ex i smoothies). Förvara gärna kokosmjölken i kylan för att enklare separera fett från vattnet, eller ställ in burken/paketet i frysen i 1 timma innan du ska vispa. Smaksätt kokosgrädden med lite vaniljpulver om du vill. Klart att servera!