Rabarbergrød

4 pers.

**Ingredienser**

* 700 g [rabarber](https://www.valdemarsro.dk/tag/rabarber/)
* 1 dl , vand
* 170 g sukker, + 2 spsk. sukker til drys
* 1 vaniljestang
* 1 spsk kartoffelmel, blandet med to spsk. koldt vand (kan undlades)

**Mandelkrokant**

* 50 g [mandler](https://www.valdemarsro.dk/tag/mandler/)
* 1 spsk [honning](https://www.valdemarsro.dk/tag/honning/)

**Derudover**

* flødeskum, [piskefløde](https://www.valdemarsro.dk/tag/piskefloede/), [mælk](https://www.valdemarsro.dk/tag/maelk/) eller [vaniljeis](https://www.valdemarsro.dk/tag/vaniljeis/)

Tid: 4 timer

**Fremgangsmåde**

Skær rabarberne i skiver af cirka 1/2 cm. Kom dem i en gryde med vand, 150 g sukker, vanilje, samt den flækkede vaniljestang.

Lad det koge op og lad derefter grøden simre under låg i cirka 15-20 minutter.

Smag grøden til – hvis den ønskes sødere, så tilføj sukker til den er perfekt. Hvis grøden skal tyknes en smule, så gøres dette bedst med en smule kartoffelmel rørt op med koldt vand. Kom to spsk. grød i blandingen og bland derefter resten over i al rabarbergrøden (det sikrer at der ikke kommer klumper)

Kom rabarbergrød i serveringsskåle eller i en stor skål, som drysses med sukker – hvilket hjælper til at rabarbergrøden ikke trækker skind.

Stil grøden i køleskabet til den skal serveres.

Server rabarbergrød koldt med piskefløde, sødmælk eller lidt luftig flødeskum. Den smager også vidunderligt med en kugle vaniljeis.

**Hurtig og nem mandelkrokant**  
Rist mandlerne på en sliplet pande, under omrøring til de er varme og dufter, hold øje med dem for de må endelig ikke brænde på.

Skrue helt ned for varmen, tilsæt honning og rør det godt sammen.

Varm op til honningen bruger og hæld derefter mandlerne over på bagepapir til afkøling og gør panden ren i kogende vand.

Hak derefter mandlerne groft.