

Oatmeal Rhubarb Porridge

2 servings



INGREDIENTS:

1 1/2 cup milk 1/2 cup orange juice 1 cup oats 1 1/2 cup diced rhubarb 1/2 tsp cinnamon Pinch of salt

2-3 tablespoons brown sugar, honey or syrup

DIRECTIONS: Combine all the ingredients in a saucepan and bring to boil over medium heat. Reduce, cover and cook at a gentle bubble, stirring frequently for about 5 minutes. Remove from heat, cover and let sit for another 5 minutes. Sweeten to taste and enjoy!

Other ways to use rhubarb:

Yogurt with stewed rhubarb Apple-rhubarb crisp



Oatmeal Rhubarb Porridge

2 servings



INGREDIENTS:

1 1/2 cup milk 1/2 cup orange juice 1 cup oats 1 1/2 cup diced rhubarb 1/2 tsp cinnamon Pinch of salt

2-3 tablespoons brown sugar, honey or syrup

DIRECTIONS: Combine all the ingredients in a saucepan and bring to boil over medium heat. Reduce, cover and cook at a gentle bubble, stirring frequently for about 5 minutes. Remove from heat, cover and let sit for another 5 minutes. Sweeten to taste and enjoy!

Other ways to use rhubarb:

Yogurt with stewed rhubarb Apple-rhubarb crisp



Oatmeal Rhubarb Porridge

2 servings



INGREDIENTS:

1 1/2 cup milk
1/2 cup orange juice
1 cup oats
1 1/2 cup diced rhubarb
1/2 tsp cinnamon
Pinch of salt
2-3 tablespoons brown sugar, honey or syrup

DIRECTIONS: Combine all the ingredients in a saucepan and bring to boil over medium heat. Reduce, cover and cook at a gentle bubble, stirring frequently for about 5 minutes. Remove from heat, cover and let sit for another 5 minutes. Sweeten to taste and enjoy!

Other ways to use rhubarb:

Yogurt with stewed rhubarb Apple-rhubarb crisp





Oatmeal Rhubarb Porridge

2 servings



INGREDIENTS:

1 1/2 cup milk
1/2 cup orange juice
1 cup oats
1 1/2 cup diced rhubarb
1/2 tsp cinnamon
Pinch of salt
2-3 tablespoons brown sugar, honey or syrup

DIRECTIONS: Combine all the ingredients in a saucepan and bring to boil over medium heat. Reduce, cover and cook at a gentle bub-

ble, stirring frequently for about 5 minutes. Remove from heat, cover and let sit for another 5 minutes. Sweeten to taste and enjoy!

Other ways to use rhubarb:

Yogurt with stewed rhubarb Apple-rhubarb crisp





Avena ruĺbarbo

2 porciones



INGREDIENTES:

1 1/2 taza de leche 1/2 taza jugo de naranja 1 taza de avena

1 1/2 taza de ruibarbo

1/2 cucharadita de canela

1/4 cucharadita de sal

2-3 cucharadas de azúcar café o miel

DIRECCIONES:

Combine todo en una olla deje hervir a fuego mediano. Reduzca v cubra la olla y concine en suave burbuja revolviendo frecuentemente— alrededor por 5 minutos. Retire la tapa y deje establecido por otro 5 minutos. Saborizado el sabor y disfrutando de los nueces.

Otras ideas por el ruibarbo:

Crema y el ruibarbo cocinado Manzana y ruibarbo postre





Avena ruĺbarbo

2 porciones



INGREDIENTES:

1 1/2 taza de leche 1/2 taza jugo de naranja

1 taza de avena

1 1/2 taza de ruibarbo

1/2 cucharadita de canela

1/4 cucharadita de sal

2-3 cucharadas de azúcar café o miel

DIRECCIONES:

Combine todo en una olla deje hervir a fuego mediano. Reduzca v cubra la olla y concine en suave burbuja revolviendo frecuentemente- alrededor por 5 minutos. Retire la tapa y deje establecido por otro 5 minutos. Saborizado el sabor y disfrutando de los nueces.

Otras ideas por el ruibarbo:

Crema y el ruibarbo cocinado Manzana y ruibarbo postre





Avena ruĺbarbo

2 porciones



INGREDIENTES:

1 1/2 taza de leche 1/2 taza jugo de naranja

1 taza de avena

1 1/2 taza de ruibarbo

1/2 cucharadita de canela

1/4 cucharadita de sal

2-3 cucharadas de azúcar café o miel

DIRECCIONES:

Combine todo en una olla deje hervir a fuego mediano. Reduzca v cubra la olla y concine en suave burbuja revolviendo frecuentemente— alrededor por 5 minutos. Retire la tapa y deje establecido por otro 5 minutos. Saborizado el sabor y disfrutando de los nueces.

Otras ideas por el ruibarbo:

Crema y el ruibarbo cocinado Manzana y ruibarbo postre





Avena ruĺbarbo

2 porciones



INGREDIENTES:

1 1/2 taza de leche

1/2 taza jugo de naranja

1 taza de avena

1 1/2 taza de ruibarbo

1/2 cucharadita de canela

1/4 cucharadita de sal

2-3 cucharadas de azúcar café o miel

DIRECCIONES:

Combine todo en una olla deje hervir a fuego mediano. Reduzca v cubra la olla v concine en suave burbuia revolviendo frecuentemente— alrededor por 5 minutos. Retire la tapa y deje establecido por otro 5 minutos. Saborizado el sabor y disfrutando de los nueces.

Otras ideas por el ruibarbo:

Crema y el ruibarbo cocinado Manzana y ruibarbo postre

