**Närodlad rabarberkräm**

****Ingredienser:

500 g rabarber

4 dl vatten

1,5 dl strösocker

2 msk kanel

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Redning:

2 msk potatismjöl

* 1. dl vatten

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Skär rabarbern i ½ cm breda bitar. Koka upp vatten och socker. Lägg i rabarbern och sjud tills den är mjuk, ca 5 min. Ta bort från värmen.
2. Redning: Rör ut potatismjöl i vatten i en liten bunke och rör ner den i krämen. Låt sedankoka upp snabbt under omrörning.