

# Rabarbracrumble med bjørnebær - på tide å feire sommeren!

I går feiret vi St.Hans og det var helt perfekt. Ok, så hadde vi ikke bål da. Og dessverre var vi ikke ved sjøen heller. Og skal man være nøye på det, så var det jo ikke St.Hans i går. Men bortsett fra alt dette, var det en finfin feiring. Tradisjonen tro (jada, jada, så jeg har bare gjort det i fjor, men etter i år blir det to ganger og DA teller det) laget jeg rabarbracrumble til dessert. Det sømmer seg liksom å fråtse i en sådan sesongvare, som visstnok også bør høstes før St.Hans. Crumble er rask å tilberede og kan gjøres klar i god tid før den skal spises. Så kan den bare seile sin egen sjø inntil det er på tide å steke den. Jeg pleier å sette den i ovnen når hovedretten nærmer seg slutten, så er den ferdig og akkurat passe varm innen man orker og er klar for dessert.



## **Rabarbracrumble:**

*ca 1,5 kg rabarbra eller nok til å fylle en paiform (med en liten topp)*

*1 pose frosne bjørnebær*

*ca 4 ss sukker, samt litt kanel, til å strø over frukten (her blir det litt touch and go. For sur dessert er jo litt kjipern, men samtidig må det ikke bli så søtt at rabarbraen ikke er rabarbra!)*

*100 gram havregryn*

*100 gram hvetemel*

*100 gram smør*

*100 gram sukker*

*50 gram hakkede mandler*

*vaniljeis eller creme fraiche til servering*



1. Begynn med å rense rabarbraen. Jeg kuttet av endene og skrelte de litt der skinnet så tøft ut, dvs litt i histen og pisten.
2. Skjær stilkene i biter, ca 1 cm tykke, men ingen fare om noen blir tykkere eller tynnere)
3. Ha rabarbraen i en paiform.
4. Ha kaldt smør, havregryn, mel, sukker og mandler i en bolle og smuldre alt godt sammen med hendene. Så langt kan du forberede på forhånd. Sett crumble kaldt og dekk til rabarbra.
5. Rett før du vil steke den setter du ovnen på 180 grader. Fordel bærene over rabarbraen og dekk alt med crumble. Stek i ovnen i ca 40 minutter. Avkjøl litt før du serverer med vaniljeis eller en klatt creme fraiche.



Takk til for en fabelaktig kveld til de som var med og god fredag til dere alle! <3