

Rabarberpaj i folie på glöden

Du behöver detta till 6 portioner:

- 2 dl vetemjöl
- 0,5 dl socker
- 1,5 dl havregryn
- 75 g margarin
- 500 g rabarber + 0,75 dl socker
- Bakplåtspapper
- Grillfolie
- Vaniljsås
- En eld (gärna en glödbädd)

Så här gör du:

1. Bred ut folieark och lägg på bakplåtspapper, 30x30 cm (detta för att rabarbersyran lätt fräter hål på aluminiumfolien)
2. Ansa och strimla rabarbern och blanda med 0,75 dl socker. Lägg detta i botten på bakplåtspappren
3. Blanda smör, mjöl, havregryn och socker till en smulig massa. Lägg detta över rabarbern
4. Stäng igen knytena
5. Lägg på glödbädden eller galler, obs! får inte vara för varmt, då blir det bränt i botten av pajen
6. Vänta 15-20 min
7. Nu är det klart, ät tex med vaniljsås