**RABARBERGRØD**

**Ingredienser**

¾ kg rabarber, skyllet og skåret i mindre stykker

3 dl vand

1 dl sukker eller efter smag\*

Cirka 3 spsk maizena

**Vejledning**

Kog rabarberne i vandet 5-6 minutter.

Rør grøden igennem.

Smag til med sukker.

Udrør maizena med vand og hæld det i grøden under omrøring.

Kog grøden 1 minut.

Sæt til afkøling.

\*For at spare på kalorierne bruger jeg [stevia](https://en.wikipedia.org/wiki/Stevia) i stedet for almindelig sukker. Stevia søder fem gange så meget som almindelig sukker, så man skal bruge en tilsvarende mindre mængde. For at neutralisere stevias undersmag, tilsætter jeg limesaft til grøden.