

# på tallriken

## Vårens enklaste & godaste rabarberpaj med vaniljsås



### 1 pajform:

- ca 400 g rabarber
- 175 g smör
- 3- 3 ½dl vetemjöl
- 1 dl socker
- ½ tsk bakpulver
- lite salt

### Vaniljsås:

- 1 vaniljstång
- 2 dl vispgrädde
- 2 dl mjölk
- 1 dl strösocker
- 4 Äggulor

### Gör så här:

1. Blanda alla torra ingredienser i en skål, smält smöret och håll det över blandningen. Vispa med elvisp.
2. Klä en form med pajdegen och sätt formen i kylan i 5-10 minuter.
3. Hacka rabarberna i centimeterstora bitar och lägg över pajen.
4. Sikta 2 tsk potatismjöl över rabarberna och därefter strö över 4 msk socker.
5. Grädda i 225 grader i ca 20-25 minuter.

### Egen vaniljsås:

1. Häll mjölken och grädden i en kastrull.
2. Snitta vaniljstången och skrapa ur kärnorna i gräddmjölken. lägg även i vaniljstången.
3. Koka upp och låt sjuda i ett par minuter. Ta upp vaniljstången och låt svalna.
4. Vispa äggulor och socker pösigt. Tillsätt lite av gräddmjölken och vispa lite till.
5. Häll äggblandningen i kastrullen med resterande gräddmjölk.
6. Låt sjuda på svag värme under vispning tills den tjocknar. Den får inte koka, då skär den sig.
7. Ställ i kyl tills det är dags att servera.