**Rabarbrasuppe**

En kjempegod dessertsuppe med smak av sommer. Serveres varm eller kald etter ønske. Både vaniljeis, pisket krem og jordbær passer veldig godt som topping i suppen ved servering.

**Du trenger**

(Til 4 personer)

180 gram rabarbra

140 gram sukker

7 dl vann

1 ss potetmel

1 dl vann

**Slik gjør du**

Vask rabarbra, skrell om du ønsker. Kutt opp i mindre biter

Ha rabarbra, vann og sukker i en kjele. Kok blandingen i 5-10 minutter til rabarbrabitene begynner å gå i stykker

Rist ut potetmel i vann. Jevn suppen med en tynn stråle i mens du rører godt. Kok opp suppen og dra den av varmen.

Serveres varm eller kald etter ønske. Kan stå en god stund i kjøleskapet. Suppen kan også fryses, om du ønsker å lage opp større mengde. Da har du god suppe til langt utpå høsten.