

ALLT  
om



ULF SVENSSON

Rabarberpaj på grillen

## Rabarberpaj på grillen

**Rabarberpaj är jättegott att grilla. Den här rabarberpajen görs i foliepaket med rabarber och smuldeg. Grilla rabarberpajen när glöden falnat och värmen är låg.**

1. Bred ut foliearken och lägg ett bakplåtspapper på varje, ca 30 x 30 cm. (Rabarber har en stark syra som kan fräta hål på aluminiumfolie, därför fodrar man med bakplåtspapper.) Rulla ihop alla arken och fäst med gummisnodd för transport.

2. Ansa och strimla rabarbern fint. Lägg i en plastpåse för transport. Mät upp sockret i en plastpåse och ta med separat.

3. Blanda smör, mjöl, havregryn och socker till en smulig massa med fingrarna eller med en gaffel. Lägg i en plastpåse.

4. När det blir dags för grillning: Rulla ut de fodrade foliearken med bakplåtspapperet överst. Blanda rabarberbitarna med sockret och fördela i små högar mitt på varje ark. Fördela smuldegen ovanpå rabarberhögarna. Vik ihop paketen ganska luftigt och lägg dem på grill där glöden är på väg att falna. Låt paketen ligga 15-20 min. Hög gallret om glöden är för het, eller vänta tills glöden svalnat. Det kan lätt bränna i botten på pajerna.

5. Vispa vaniljvisp eller vispgrädde. Finns ingen bunke och visp kan man hålla upp det som ska vispas i en ren plastpåse. Blås in luft och knyt eller håll ihop. Skaka påsen tills vispet får den rätta fluffiga konsistensen.

### Ingredienser

6 person(er)

6 st bakplåtspapper, ark  
500 g rabarber  
0,75 dl råsocker  
6 st grillfolie, ark

### Smuldeg:

75 g smör  
2 dl vetemjöl  
0,5 dl råsocker  
1,5 dl havregryn

### Tillbehör:

vaniljvisp, eller vispgrädde

### RECEPT FRÅN ALLT OM MAT

Alltommat.se

BAKPLÅTSPAPPER, GRILLFOLIE, HAVREGRYN, RABARBER, RÅSOCKER, SMÖR, VANILJVISP, VETEMJÖL, FRUKT OCH BÄR, EFTERRÄTT OCH DESSERT, GRILLA, BARN OCH FAMILJ, BARNKALAS, FEST, HELGMAT, MIDSOMMAR, PICKNICK, SNABBT OCH ENKELT