



Foto: Ulf Svensson

## Små rabarberpajer på grillen

Ett recept från Allt om mat

### Ingredienser

6 person(er)

### Tillagning

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

#### Smuldeg:

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

#### Tillbehör:

vaniljvisp, eller  
vispgrädde



PASSAR TILL:

**La Salle Muscat**

Pris: 67 kr

[Sök annat vin här](#)

**Förbered hemma och ta med för att snabbt på plats kunna göra små foliepaket med rabarber och smuldeg. Lägg dem på grillen 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 hälla upp det som ska vispas i en ren plastpåse. Blås in luft och knyter eller håll ihop. Skaka påsen tills vispet får den

rätta fluffiga konsistensen.