**RØMMEGRAUT**

1 liter rømme

6 dl hv.mel

1 liter melk

2 ss sukker

1 ½ ts salt

Kok rømmen i om lag et kvarter, eller til du ser små feitstjerner. Ta kjelen til side, dryss på hvetemel, og kok videre. Då kjem rømmefeitet ut. Ta av feittet i en liten kjele.

Dryss på resten av hvetemelet, ca 4 dl. Varm melken. Spe rømmen forsiktig med varm melk under omrøring. Ha i sukker og salt.

Server rømmegrøten med sukker og kanel til. Hører også med hjemmelaget iskald saft.

Det er ofte vanlig med spekemat og flatbrød etter grøten.

Oppskrift hentet frå kokeboka «Den gode smaken» gitt ut Møre og Romsdal Bygdekvinnelag.

**Jordbær/rabarbrasylte**.

1 kg Jordbær

1 kg rabarbra

2 ts vaniljesukker

800 gram sukker

Del og rens jordbær og rabarbra. Legg lagvis i en kasserolle og strø sukker/vaniljesukker imellom. La dette stå på benken til det safter seg (et par timer)

Kok opp og skum av. La det stå så lenge at det tykner.

**Rabarbrasaft**

<https://norsktradisjonsmat.no/oppskrift/rabarbrasaft>

Bruk denne. Bare ref. til siden.