

Rustik rabarberpaj

Total tid **45 Min.** 15 Min. Tid för förberedelse **30 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
6.263 kJ / 1.497 kcal

Fett: **72,5 g** Protein: **18,5 g**
Kolhydrater: **180,5 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

200 g	mjöl
0,5 tsk	bakpulver
1	äggula
190 g	socker
140 g	smör
3 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd reducerat saltinnehåll sojasås</u>
500 g	rabarber
80 ml	vatten
1 msk	citronsaft
1	vaniljstång
3	kulor vaniljglass

FÖRBEREDELSE

Steg 1

200 g mjöl - **0,5 tsk** bakpulver - **1** äggula - **40 g** socker - **140 g** smör - **1 msk** Kikkoman naturligt bryggd reducerat saltinnehåll sojasås
Blanda alla bakverkets ingredienser (mjöl, bakpulver, äggula, socker, smör och Kikkoman sojasås med mindre salt). Forma degen till en boll, linda in i plastfolie och ställ i kylen i 30 minuter.

Steg 2

500 g rabarber - **150 g** socker - **80 ml** vatten - **2 msk** Kikkoman naturligt bryggd reducerat saltinnehåll sojasås - **1 msk** citronsaft - **1** vaniljstång
Tvätta och torka rabarbern och skär i ca 6 cm långa bitar.
Häll sockret, vattnet och Kikkoman sojasås med mindre salt i en kastrull. Värm tills sockret lösts upp – snurra pannan försiktigt istället för att röra om.
Skär upp vaniljstången på längden och tillsätt sirapen med rabarber och citronsaft). Koka i ca 5 minuter. Ta bort rabarberbitarna från pannan och låt svalna.

Steg 3

3 kulor vaniljglass
Kavla ut degen. Placera rabarbern i mitten och vik över bakelsens kanter. Grädda i förvärmad ugn på 200 °C i ca 30-35 minuter.
Servera pajen med vaniljglass och resterande sojakolasås från pannan.