



Ingredienser

50 g smør
200 g revet rugbrød
2 spsk. rørsukker

Beskrivelse

Smelt smørret på en stor pande ved kraftig varme, men uden at det bruner. Rist det revne rugbrød med rørsukkeret i 4-5 minutter ved kraftig varme og under omrøring. Rist evt. yderligere 2-3 minutter ved jævn varme. Lad rugbrødsraspen køle af på en rist med bagepapir.