



## Beskrivelse

Skær rabarberne i 1 cm lange stykker. Kog dem møre i fiskeboullonen sammen med sukkeret. Sigt saucen, når rabarberne er kogt ud. Kasser rabarberne.

Rør majsstivelsen ud i lidt koldt vand og kom det i den sigtede sauce under omrøring. Kog saucen igennem og smag den til.

Server saucen lun til hvid fisk og nye kartofler.

## Ingredienser

300 g rabarber  
5 dl vand  
2 spsk. sukker  
1 fiskeboullonterning

### Jævning:

1 - 1 1/2 spsk. majsstivelse  
Lidt vand