- 500 g truskawek bez szypułek
- 500 g rabarbaru (obranego z włókien i końcówek)
- 100-150 g cukru trzcinowego



Krok 1.
Rabarbar pokroić na kawałki ok. 2 cm

Krok 2.
Truskawki, rabarbar i cukier włożyć do naczynia miksującego Thermomixa, rozdrobnić – **5-10 s, obr. 4**
a następnie gotować
15-20 min, obr. 1, temp. 90 st.

Krok 3.
Zmiksować wszystkie składniki – **30 s, obr. 8**

Krok 4.
Gorący mus przelać do wyparzonych słoików, odwrócić do góry dnem i pozostawić do ostygnięcia

Uwagi:
- mus jest idealnym dodatkiem do naleśników,
- jeśli chcemy uzyskać mus bardziej gęsty, to w kroku drugim dodajemy 1 płaską łyżkę skrobi ziemniaczanej,
- ilość cukru można regulować wg uznania