



Rabarbercompote met rood fruit

Dit recept is afkomstig uit het boek 'De zomer op tafel'

ISBN: 9789059566217
Uitgeverij: Fontaine Uitgeverij
Auteur: Stéphane Reynaud

22
juni

Rabarbercompote met rood fruit

Voor 6 personen

VOORBEREIDING 20 MINUTEN

BEREIDING 10 MINUTEN

600 g rabarber

6 eetlepels ahornsiroop

2 zakjes vanillesuiker

200 g aardbeien

200 g frambozen

sap van 1 citroen

Schil de rabarber*, en kook de stelen en de ahornsiroop zo'n 10 minuten in een beetje water (zodat ze tot halverwege onderstaan). Roer met een vork de vanillesuiker door de rabarber en zet hem koel weg. Pureer de rode vruchten met het citroensap. Schep een laagje rabarber en een laag rood fruit in dessertglazen.

*HOE WORDT

RABARBER

GESCHILD? *Kerf de schil iets in en trek voorzichtig de draden eraf.*