

INGREDIËNTEN

Voor 350 gr
300 gr rabarber (schoongemaakt)
40 gr suiker
1 kaneelstokje
100 gr aardbeien

RABARBERCOMPOTE

Bevat per 100 gr: Kcal: 76 | Eiwit: 1,1 gr | Koolhydraten: 15,0 gr | Vet: 0,1 gr | Vezels: 2,3 gr

ZO MAAK JE HET

• Snij een klein stukje van de onderkant van de rabarberstengels. Voor de duidelijkheid: de onderkant is de kant waar de rabarber het meest rood is.
• Snij de rabarber in stukjes van 1 tot 2 centimeter.
• Doe alle stukjes in een pan en voeg het kaneelstokje, de suiker en een heel klein beetje water toe. Een paar eetlepels is al voldoende, het gaat er alleen om dat de rabarber niet aanbrandt.
• Kook de rabarber op laag vuur ongeveer 10 minuten. Roer het af en toe even door. Haal na het koken het kaneelstokje eruit.
• Snij de aardbeien in kleine stukjes en roer deze door de rabarber.
• Als je niet tevreden bent met de kleur kun je de staafmixer er even in zetten.

TIPS EN TRICKS

• Je kunt een deel van de suiker ook vervangen voor vanillesuiker. Dit geeft een nog rijkere smaak.
• In plaats van water kun je ook een klein beetje vruchtensap gebruiken. Neem dan het liefste rode vruchtensap voor het mooiste eindresultaat.