



foto: Heikki Verdurme

Doorlevende gewassen – rabarber dessert

Gebakken rabarber met honing, salade van aardbeien met munt

Ingrediënten voor 4 personen:

- Rabarber :
- 2 rabarberstengels
- koolzaadolie
- honing
- 500 g kleine aardbeien
- muntblaadjes
- 2 sneden briochebrood

werkwijze:

Rabarber : schillen en in stukken van ca. 1 cm snijden. Bak de rabarber op een zacht vuur tot ze zacht zijn. Dit gaat vrij snel. Lepel er wat honing over tijdens het garen. Neem van het vuur en laat afkoelen.

Snij de aardbeien in 2.
Toast de sneden briochebrood en snij in balkjes.

Werk de borden af met enkele muntblaadjes.

TIP!

Rabarber is een unieke groente. Jazeker, een groente. Er bestaan soms twijfels rond omdat een rijpe rabarber naast de mooie zuren ook zeer zoet kan worden. Rabarber wordt daarom ook vooral in nagerechten gebruikt, maar is dankzij de zuren ook zeer welkom in hartige bereidingen