

Recept

Rabarbermoes

Benodigdheden

- ✓ 1 kilo rabarber
- ✓ 200 - 350 gram suiker
- ✓ 1 tot 2 mespunten kalk*
- ✓ circa 1 volle eetlepel maïzena

* Een echte ouderwetse drogist verkoopt kalk. Vraag naar kalk, krijt of Calciumcarbonaat (CaCo3). Het is verstandig dit te gebruiken, want het neutraliseert voor een deel de zure smaak, waardoor minder suiker hoeft te worden toegevoegd



Bereiding

Snijd de bladresten en de onderste harde stukken van de stelen af. Was de stelen en snijd ze daarna in stukjes van 2 - 3 centimeter. De stelen hoeven niet geschild te worden. Als dit toch gebeurt wordt de gekookte rabarber groen, anders krijgt de gekookte rabarber een rode kleur. Kook de rabarber, met heel weinig water, in een pan met een deksel er op in 10 - 15 minuten gaar. De rabarber is goed als alle stukjes zacht zijn en uit elkaar vallen als er in geroerd wordt. Roer 150 suiker door de rabarber. Proef en voeg - als de rabarber nu nog erg zuur is - een mespunt kalk toe en kook de rabarber al roerend door tot er geen schuim meer ontstaat. (Meer kalk toevoegen kan bij heel erg zure rabarber, maar proef steeds eerst en doe het beetje bij beetje. Teveel kalk haalt al het zuur weg, dat is niet lekker.) Breng de rabarber verder op smaak met suiker en bind de rabarber (al roerend en kokend) met - in water opgeloste - maïzena.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 22

EET SMAKELIJK!

