

## Rabarberdelight

Is rabarber groente of fruit is regelmatig de vraag. Ik denk dat het antwoord vrij eenvoudig is. Aangezien je de stengels eet en niet de vruchten, is rabarber een groente. Vergelijk het met bleekselderij, daaraan twijfelt niemand dat het een groente is!

Deze groente is heerlijk om desserts mee te maken. Hierbij een recept voor **Rabarberdelight**, een heel eenvoudig, snel en superlekker recept dat ook nog eens spotgoedkoop is!



### Bereiding

- 750 gr rabarber      Verwijder van de uiteinden en lelijke stukken. Trek er, indien nodig, de schil af. Snijd de stengels in stukjes. Was ze en laat ze uitlekken. Doe ze met wat water in de pan en kook de rabarber op een laag vuur in ca 10 minuten bijna tot moes. Roer er door en laat afkoelen.
- 30 gr suiker      Maal of rol
- 5 beschuiten      fijn. Meng er
- 50 g suiker      en
- 1 tl gemberpoeder door. Klop
- 15 gr suiker      door
- ¼ l creme fraiche

### Serveren

Verdeel de rabarber over 4 glazen coupes of schaaltes. Strooi er vlak voor het serveren het beschuitemengsel over, zodat de beschuit nog knapperig is. Schep er de crème fraîche op. Serveer de rabarberdelight direct.



### Variëren

- In plaats van gember is ook kaneel een lekker kruid.
- Kook een paar fijngesneden aardbeien mee met de rabarber.