

Romig dessert van vanillehangop en rabarbercompote

Datum: 08-04-2019
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Jan Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 l halfvolle vanilleyoghurt
- 1 kaneelstokje
- 3 kruidnagels
- 1 krulletje citroenschil: het geel met een dunschiller eraf geschild
- 1 kg rabarber, schoongemaakt en in stukken van 2 cm
- 250 g fijne suiker
- 125 ml slagroom
- 50 g hazelnoten, kort geroosterd in een droge koekenpan en gehakt

Bereidingswijze:

Leg een schone theedoek in een zeef en zet de zeef op een kom die in de koelkast past. Giet de vanilleyoghurt erin en zet een nacht in de koelkast om uit te lekken.

Breng de volgende vijf ingrediënten van de lijst in een ruime pan aan de kook. Kook onder af en toe roeren zo'n 15 minuten tot de rabarber gaar is en het de consistentie heeft van appelmoes. Laat de rabarbercompote helemaal afkoelen, ongeveer 1 uur.

Verwijder het kaneelstokje, de citroenschil en de kruidnagels. Schep de uitgelekte yoghurt in een kom. Schep de afgekoelde rabarber er kort en losjes door. Het moet niet helemaal glad zijn.

Klop de slagroom stijf en schep die er ook door. Schep de mousse in acht coupes. Bestrooi met gehakte nootjes.