

Rabarber crumble met aardbei en een kleine twist

Datum: 31-05-2023
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Oscar Aarns
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Rabarbercompote:
- 300 g rabarber
- 200 g aardbeien
- 60 g suiker
- 1 theel. maizena

Crumble:
- 150 g bloem
- 120 g witte basterdsuiker
- 90 g roomboter (koud - in kleine blokjes gesneden)
- 1 theel. kaneel
- snuf zout

Bereidingswijze:

Verwarm de oven op 200 graden boven- en onderwarmte.

Was de rabarber, snij de uiteinden eraf en snij de steel in stukjes. Verwijder de kroontjes van de aardbeien en snij in stukjes. Doe de rabarber samen met het suiker en de aardbeien in een steelpannetje. Verwarm het geheel op laag/middelhoog vuur en roer af en toe rustig door. Als de rabarber gaar is, valt deze helemaal uit elkaar. Meng de maizena met een eetlepel water tot een papje. Meng door de rabarbercompote om het geheel te binden. Doe de compote in een hittebestendige ovenschaal.

Meng alle ingrediënten voor het kruimeldeeg tot een (jawel) kruimelig deeg. Verdeel het kruimeldeeg over de rabarber en aardbeien compote. Zet de ovenschaal in de oven voor ongeveer 20 minuten tot het kruimeldeeg goudbruin gebakken is.

Serveer het vervolgens met een bolletje vanille en citroen ijs, een toefje slagroom en een glaasje limoncello.