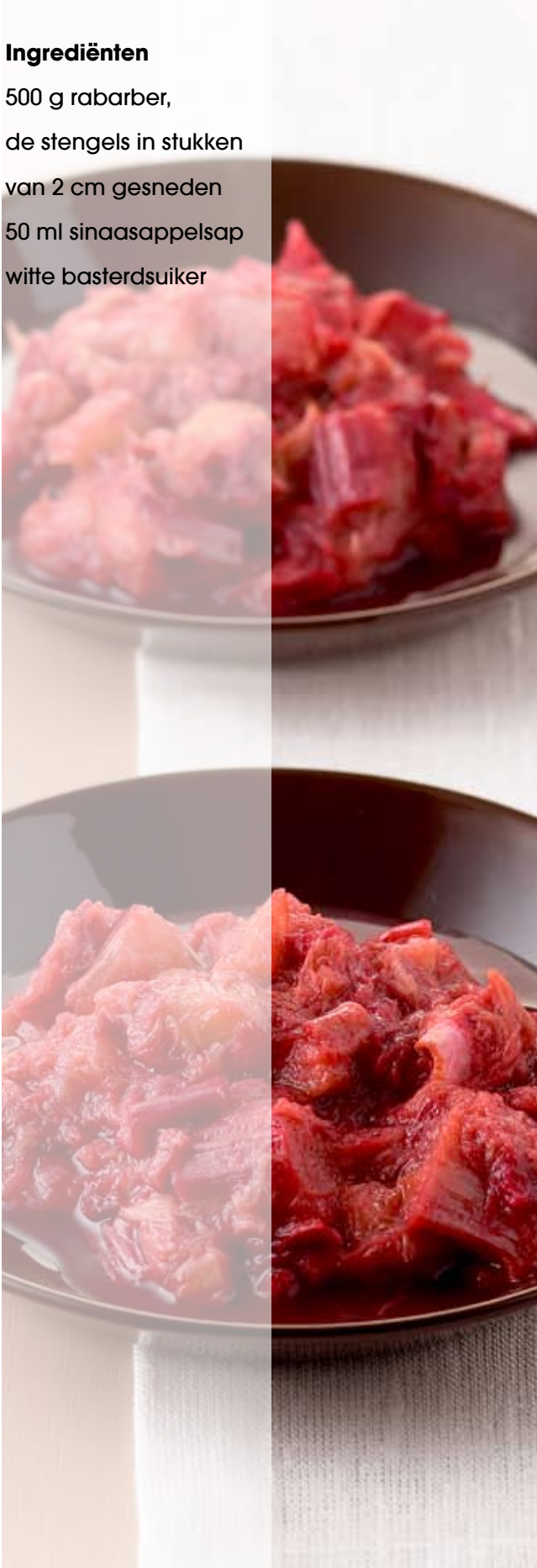


RABARBER

Ingrediënten

500 g rabarber,
de stengels in stukken
van 2 cm gesneden
50 ml sinaasappelsap
witte basterdsuiker



Bereidingswijze

- 1 kook de rabarber in enkele minuten gaar in het sinaasappelsap.
- 2 Laat de rabarber vervolgens afkoelen en breng de stukken op smaak met een beetje basterdsuiker.

Bereid het eens anders:

Oma's gouden regel bij dit nagerecht: 'kook altijd een stukje krijt mee met de rabarber'. Rabarber bevat namelijk veel oxaalzuur, dat calcium aan het lichaam onttrekt. Een stukje krijt (of eierschalen) neutraliseert deze werking. Kook 2 appels (geschild en in stukjes), 250 gram aardbeien (gehalveerd) en 2 eetlepels aardbeienlikeur met de rabarber mee in het sinaasappelsap. Zo wordt de normaal gesproken zure rabarber wat frisser van smaak en daardoor iets toegankelijker.