



*Exclusieve kooklessen en workshops*



### **Dessert van rabarber, ijs, gestoofd en chips**

#### **Rabarberpuree,**

700 gr rabarberstengels  
70 gr suiker  
30 gr vanille suiker

De rabarber schillen en in kleine stukjes snijden.  
De suiker karamelliseren en daar de rabarber bij in, geheel gaar koken en fijn maken met de staafmixer.

#### **Rabarber ijs**

400 gram rabarber puree  
80 gram suiker  
1,2 dl water  
Sap van een halve citroen  
0.5 dl likeur

Breng het water met de suiker aan de kook tot de suiker helemaal opgelost is en laat het suikerwater iets afkoelen.

Roer de citroensap en de suikersiroop door de rabarberpuree, Schep het mengsel in de ijsmachine en laat deze draaien totdat het voldoende bevroren is.

Zet het ijs nog minimaal een half uur in de vriezer.

#### **Gestoofde rabarber**

4 stengels rabarber  
50 gr suiker  
30 gr roomboter

De rabarber schillen en in stukken van 6 cm snijden.  
In een ruime pan de boter smelten en de rabarber zacht aan fruiten samen met de suiker. Zorg er voor dat de rabarber gaar is, maar heel blijft.

## **Gedroogde rabarber**

1 dl suiker water

Rabarber

De rabarber snijden en besprenkelen met suiker water. Op instructie drogen in een oven op 100 graden.

**Geheel opmaken als op de foto.**