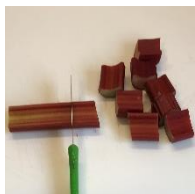


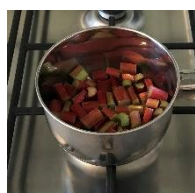
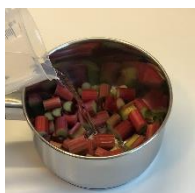
Rabarber roomkwark

Wat heb je nodig

150 gram rabarber
75 gram kwark
75 ml slagroom
2 eetlepels suiker



Snijd de uiteinden van de rabarber af.
Was de rabarber en laat ze even uitlekken.
Snijd de rabarber in stukjes.



Doe de stukjes rabarber in een pan.
Schenk het water erbij.
Zet de pan op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.



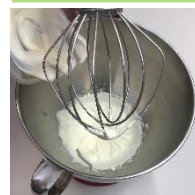
Breng het al roerend aan de kook.
Zet dan de kookplaat op de laagste stand.
Laat de rabarber 10 minuten zachtjes koken.
Blijf regelmatig roeren.



Zet de kookplaat uit en zet de pan op een onderzetter.
Doe 1 eetlepel suiker bij de rabarber.
Roer het goed door elkaar.
Laat de rabarber helemaal afkoelen.



Doe de slagroom in een mengkom.
Doe er 1 eetlepel suiker bij.
Klop met de mixer de slagroom bijna stijf.



Doe de kwark bij de slagroom.
Mix dit nog 2 minuten.
Zet de mixer uit.



Neem 2 mooie glazen.
Scheep de roomkwark in de glazen.
Verdeel de rabarbermoes over de beide glazen.
Tot gebruik in de koelkast bewaren.