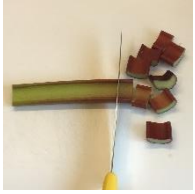
Rabarber toetje

Wat heb je nodig

200 gram rabarber
50 ml water
2 eetlepels honing
1 beschuit
1 theelepel gemberpoeder
2 eetlepels crème fraîche
1 theelepel poedersuiker
1 takje munt



Snijd de uiteinden van de rabarber af.
Was de rabarber.
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.
Roer het door elkaar.

Blijf erbij tot het kookt.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat de rabarber 10 minuten koken.
Blijf regelmatig roeren.

Zet de kookplaat uit.
Zet de pan op een onderzetter.
Doe de honing bij de rabarber en roer het door elkaar.
Laat de rabarber helemaal afkoelen.

Doe de crème fraîche in een schaaltje.
Doe de poedersuiker erbij.
Roer het goed door elkaar.

Verkruimel de halve beschuit.
Strooi de gemberpoeder erover en roer het door elkaar.
Neem twee mooie glazen.
Verdeel de rabarbermoes over de glazen.

Verdeel de beschuitkruimels over de twee glazen.
Schep op ieder glas een lepel crème fraîche.
Garneer met blaadjes munt.
Bewaar tot gebruik in de koelkast.