

Rabarber-appelcompote

Ingrediënten

- 400 g rabarber, in stukjes van ca 2 cm
- 2 stevige appels (geschild en in blokjes)
- 75-100 g suiker (meer of minder naar smaak)
- 1 zakje vanillesuiker
- 2-3 eetlepels water
- Optioneel: snufje kaneel, rasp van een halve sinaasappel



Bereiding

1. Doe de rabarber, appel, suiker, vanillesuiker en water in een pannetje.
2. Breng aan de kook en laat het zachtjes pruttelen op laag vuur, zo'n 15-20 minuten.
3. Roer af en toe door tot alles zacht en compote-achtig is.
4. Proef en voeg naar wens wat extra suiker, kaneel of citrusrasp toe.
5. Laat afkoelen en bewaar in een goed afsluitbare pot in de koelkast.

Tips

- Deze hoeveelheid is goed voor ongeveer 2 à 3 porties.
- Lekker in de yoghurt of kwark, bij een plakje cake of als vulling in een bladerdeegflapje.

(recept van Marian)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl