

Menugang

Nagerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

45 minuten

Benodigdheden

Oven

Ingrediënten

- 400 gr rabarber
- 60 gr suiker
- 150 gr zelfrijzend bakmeel
- 100 gr gezouten roomboter *
- 1 tl vanillesuiker
- 60 gr suiker (+ 2 el suiker)
- 40 gr havermout
- 125 ml slagroom **

* Je kan ook ongezouten boter gebruiken en zelf een snufje zout (3 gram) toevoegen.

Ingrediënten Vegan versie

- * Gebruik plantaardige boter in plaats van roomboter
- ** Gebruik 1 blikje kokosmelk in plaats van slagroom.

Bereidingswijze

Rabarbercrumble

1. Verwarm de oven voor op hetelucht 180°C ¹
2. Meng met koude hand de gezouten boter, zelfrijzend bakmeel, vanillesuiker, suiker en de havermout in een kom tot een kruimeling deeg, Dit is je crumble.²
3. Snijd de rabarber in 2 x 2 cm stukken en verdeel de rabarber over de bodem van een ovenschaal en besprenkel de rabarber met de 2 el suiker.
4. Verdeel de crumble over de rabarber en bak de rabarbercrumble goudbruin in de oven ca. 30 minuten.
5. Klop intussen de room luchtig met de suiker.

Vegan kokosroom

1. Zet het blikje kokosmelk 12 uur in de koelkast. De kokosmelk dikt in.
(Hoe kouder de melk hoe beter de vegan room)
2. Schep de harde kokossubstantie uit het blikje en verwijder het vocht.
3. Klop de kokossubstantie luchtig op met de suiker en de vegan kokos-topping is klaar.

Opmaken en serveren

1. Serveer met de Rabarbercrumble lauwwarm met de koude stijfgeslagen topping.

TIPS

¹ Heb je een oven met stoomtoevoeging? Stel in op gering.

² Heb je een keukenmachine gebruik de 'beslagvleugel' om het deeg te mengen.