

Gemberkoekjes met rabarbercompote en vanilleyoghurt

Menugang

Nagerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

30 minuten

Benodigdheden

Stoomovens
Ovens

Ingrediënten

Gemberkoekjes:

- 100 gr zelfrijzend bloem
- ½ tl gemberpoeder
- 40 gr suiker
- 50 gr boter
- 50 gr stroop
- Mespuntje zout

Rabarbercompote & vanille-yoghurt:

- 200 gr rabarber
- 25 gr suiker
- 4 gr maïzena
- 8 el yoghurt
- 1 el vanillesuiker

Bereidingswijze

Gemberkoekjes:

1. Verwarm de oven voor op 180° C boven- en onderwarmte.
2. Meng de ingrediënten voor de koek met de hand.
3. Verdeel het deeg in 8 balletjes en druk die in zodat er een holte (geen gat) ontstaat.
4. Doe de koekjes in de oven, voeg stoom stand 1 toe en bak ze in 12 minuten mooi bruin. Laat ze buiten de oven afkoelen

Rabarbercompote & vanille-yoghurt:

1. Blend de ingrediënten in de bak van de staafmixer tot een samenhangend geheel.

Rabarbercompote:

1. Verwarm een oven voor op 100° C. volledig stoom.
2. Doe de ingrediënten in een dichte ovenschaal, meng door te roeren en stoom de rabarber 5 minuten. Laat afkoelen. (Koelkastkoud is lekkerder.)
3. Roer de vanillesuiker door de yoghurt.

Serveren

Leg een gemberkoekje op een bord. Doe er wat yoghurt op en een schepje rabarber. Dek af met een ander koekje en doe daar nog wat yoghurt op. Bestrooi met wat gesneden munt.