

Rabarber op haar best

Bijna op elke tuin zie ik wel een paar rabarberplanten staan. Een heel veelzijdige en gezonde groente, maar ook heel bruikbaar als fruitvervanger op een moment waarop er eigenlijk van eigen bodem alleen oude appels zijn. Daarom nu een paar lekkere rabarberrecepten.

Als toetje:

Kook de rabarber zachtjes in een laagje sinaasappelsap, laat de stukjes niet stuk koken. Voeg naar smaak wat suiker toe.

Variant 1: serveer warm met een stukje kaneelijs.

Variant 2: vul glazen schaaltes met om en om een laagje dikke yoghurt met een paar lepels honing erdoor en een laagje rabarbercompote. Als laatste wat kruimels van koekjes (als ze oud zijn even geroosterd in de koekenpan) erover.

Rabarbersap:

Heerlijke zomerdrank met blokjes ijs erin. Kook de rabarber en zeef het zodat het sap eruit loopt. Meng het warme sap met suiker of honing tot het lekker zoet is. In luchtdicht afgesloten flessen een paar weken houdbaar, anders een paar dagen.

Rabarber-banaanjam:

De mooiste rode stelen plukken en in stukjes stoven en fijn roeren. Dan per kilo ongeveer een geprakte banaan toevoegen en een pak geleisuiker en even laten opkoken. De banaan maakt de rabarber heerlijk zoet en zacht van smaak.

Wortel-rabarbersoep

Worteltjes en rabarber in gelijke hoeveelheden koken en pureren, een stukje verse gember van een centimeter ongeveer raspen en toevoegen. Per halve liter een bouillonblokje toevoegen voor de smaak. Feestelijk versieren met wat peterselie en een kloddertje zure room. Maar de Aziatische variant met een gesnipperd pepertje erdoor en wat koriander erover is ook lekker, vooral als je een stengel citroengras meekookt. Feestelijk versieren met een kringeltje kokosmelk.

Kip met ketjap en rabarber.

Kippenbouten of -filet aanbraden en op smaak maken met ketjap en wat citroensap. Voor de liefhebbers nog een gesnipperd pepertje erbij. Dan in een ovenschaal doen met eromheen blokjes rabarber. 20 min 200 graden. Afdekken met wat aluminiumfolie. De laatste 5 minuten dit weghalen voor een beetje knapperigheid. Lekker met rijst of puree.

En nog een tip voor als je rabarber te zuur vindt: een stukje engelwortel, een steranijs of een beetje rozenwater meekoken. Dat scheelt suiker.

Eet smakelijk,

Louise