

Rabarbercompote met aardbeien

nagerecht 4 personen



800 gram rabarber
1 dl druivensap (uit een flesje/pakje)
200 gram geleisuiker
250 gram aardbeien
1 eetlepel (basterd)suiker
1 dl crème de cassis

Vorbereiden:

Rabarber schoonmaken, wassen en in stukken van ca. 2 cm snijden. In pan rabarber met druivensap en geleisuiker aan de kook brengen. Ca. 15 min. zachtjes laten koken. Laten afkoelen.

Aardbeien wassen, schoonmaken en halveren. In een kom doen: aardbeien, suiker en crème de cassis. Tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren.

Bereiden:

Aardbeien door afgekoelde rabarber scheppen en de compote over 4 schaaltes of coupes verdelen. Eventueel garneren met slagroom (ongezoet).