

Rabarber Appeltvettje

Nodig

- 500gr Rabarber ~~wortel~~
- 4 appels
- citrus
- gember
- gedr. abrikozen
OF
dadelsteep
- kardamon peultjes
- kaneelpeeler
rouwe cacao
- gaarning chocolademunt
- amouroot.

Bereiding

- 1/ Rabarber ~~schillen~~ met schillen
wel harde stukken werden eraf
diagonaal klein snijden
- 2/ Appels halveren / klokhuis eruit
schijfjes circulair maken en
deur midden.
beiden apart in pannetjes
- 3/ gedr. abrikozen naar smaak
in een tectjes snijden (lengte van abrikozen
en daarna overdwars toevoegen aan
appelen
- 4/ stukjes gember naar smaak
blokje (+ plakje)
- 5/ citrus uit persen ($\frac{1}{2}$) + toevoegen aan
de pan
+ kaneel naar smaak + theelepel kardamon uitelen
+ 2 Tl cacaopeeler (+ snijpe zout als reu)
- + bodempje water \rightarrow Koloforin

7 min appels koken, rabarber te
veegen tot gaar is.

b) pureren, zn verdikken met
aardvoot, zn meer zout met
sladeldroep.

f) mooi op dienen, chocolademw
baven op en genieten maar!

Salade

nodig

Kamkammer - skun / deelschulert
radius base-circular ^{stuk - eucyris male} noden 3cm
gs bevestig - in lengte onyden
eikel ladste - scheure
plattepeteseli - Jy onyden
officiala
baby's pinazie - steel messingde - b kad
lenteuilen - kleine diagonale onyden ^{schen}

Tip: vese radius - alles gebruiken in de sta

Dressing

balsamico azijn } 1 : 3 } smaal
dijleolie
dadel steen } beetje