

RABARBERCRUMBLE

(uit het boek Mijn moestuin van Wim Lybaert):

Ingrediënten:

125 g bloem, 100 g amandelpoeder, 120 g boter (plantaardige boter kan ook) op kamertemperatuur, 100 g rietsuiker. Voor de rabarber: 600 g rabarber + 4 eetlepels rietsuiker.

Verwarm de oven voor op 200 graden, haal de schil van de stelen en snijd de rabarber in plakjes van een cm dik. Doe ze in een ovenschaal en meng met 4 eetlepels rietsuiker. Plet alle ingrediënten voor de crumble met een vork tot je grove korrels als broodkruim krijgt. Je kan ook gewoon met je vingers mengen. Strooi de crumble over het fruit, schud lichtjes met de schaal en zet 20 tot 30 min in de oven. Houd in gaten, de randjes durven aan te branden.