

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg rabarber (of meer, gewoon evenveel rabarber als geleisuiker gebruiken!) 1 kg minuutsuiker (1 + 1, dus niet degene waar staat 'extra fruit', lees dus goed wat je koopt: je wil een pak waar je 1 kg geleisuiker per 1 kg fruit moet gebruiken)

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Belgisch

Soort_gerecht: Brood

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Ja

Rabarber confituur

Wist je dat je rabarber confituur kan maken met slechts 2 ingrediënten? Goedkoper kan niet!

Bereidingswijze

-Was de rabarberstelen, schil ze niet maar snijd ze meteen in kleine stukjes. -Neem een brede pot, doe er de rabarber in en breng op een zacht vuurtje aan de kook. -Voeg de suiker toe en meng onder voortdurend roeren. Meng met een houten lepel en ga ook over de bodem van de pot zodat niets aanbrandt. -Van zodra alle suiker is opgelost zet je het vuur flink hoog en roer je tot je rabarber confituur de gewenste dikte heeft -Doe de confituur in reine consider: makkelijkst deze met draaideksel: vullen met de hete confituur, deksel erop, potje omdraaien en zo laten afkoelen. -Vergeet daarna niet je potten een etiket mee te geven met datum en naam van het gekozen fruit, rabarber dus in dit geval.

Serveertips

Belangrijk: zorg ervoor dat je rabarber-gelei mengsel voor je het in potjes doet niet zomaar kookt, maar wel opborrelt alsof het karamel was. Kwestie van een stevige, dikke confituur te maken die goed bewaard in plaats van lopend spul dat moeilijk smeert en snel begint te gisten.

