
Rabarber crumble

met amandel en vanilleyoghurt



NI



2 porties

Wat je van ons krijgt

- vanillesuiker
- amandelen ¹⁵
- rabarber
- kokosrasp
- donkerbruine basterdsuiker
- Griekse yoghurt ⁷
- boter ⁷
- appel
- tarwebloem ¹

Wat je thuis nodig hebt

- plantaardige olie
- zout

Kookgerei

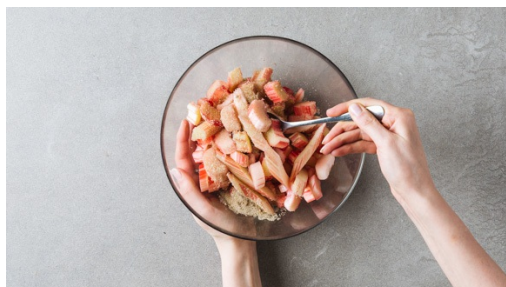
- dunschiller
- oven
- ovenschaal

Vergeet niet je verse kruiden, groenten en fruit te wassen voor het koken te wassen.

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Rabarber voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180°C hetelucht/200°C. Neem de **boter** uit koelkast. Verwijder de houten uiteinden van de **rabarber** en schil evt. de **stengels** indien deze dradering zijn. Snijd de **rabarberstengels** in 1cm grote stukjes en hussel om met de **helft van de basterdsuiker**.



4. Crumble bakken

Vet een ovenschaal of bakvorm in met plantaardige olie of **boter**. Meng de **appelstukjes** met de **rabarber** en doe ze in de ovenschaal. Verdeel het **kruimeldeeg** gelijkmatig over de **vulling** en bak de **crumble** 25-30min in de oven totdat het **deeg** gaar en goudbruin is. Gebruik overige **boter** voor een ander recept.



2. Appels snijden

Schil de **appels**, snijd in vieren en verwijder de kern. Snijd de **appelstukjes** in 1cm grote blokjes.



5. Yoghurt mengen

Roer intussen de **vanillesuiker** door de **Griekse yoghurt**.



3. Kruimeldeeg maken

Doe de **tarwebloem**, **kokosrasp**, **amandelen**, de **rest van de basterdsuiker**, 0,5tl zout en de **helft van de boter** in een kom en kneed met de vingertoppen tot een kruimelig **deeg** ontstaat.



6. Crumble serveren

Neem de **crumble** uit de oven, laat enkele minuten afkoelen en serveer lauwwarm met een schepje **vanilleyoghurt**.