

Rabarber op diverse manieren

Rabarber chutney met minder suiker

Ingrediënten

1 pond rabarber, schoon in stukjes
2 uien, in stukjes
10 eetlepels azijn
2,5 eetlepel kerrie
2 eetlepels bruine suiker
1,5 theelepel zout
Snufje cayennepeper
Snufje gemberpoeder

Bereiding:

- Neem een grote pan met dikke bodem (bijvoorbeeld soeppan) en doe hierin alle ingrediënten. Roer alles flink door en zet het op een zacht vuurtje te sudderen, tot het vocht van de rabarber los komt.
- Zet dan het vuur hoog en blijf roeren tot het meeste vocht verdampt is.
- Laat de chutney afkoelen en serveer het bij gebakken aardappeltjes en een frisse salade.

De rabarber chutney kan goed in schone potten, die goed afgedicht worden, bewaard worden.

Rabarber jam

Ingrediënten:

1 kilo rabarber, schoon in stukjes
1 kilo suiker
60 gram gemberbolletjes
1 eetlepel gemberstroop
Beetje citroensap

Bereiding:

- Doe in een schaal eerst een laagje rabarber, dan een laagje suiker, dan weer een laagje rabarber etc. en laat het geheel minstens 24 uur, afgedekt op een donkere plaats, staan
- De volgende dag het vocht van de rabarber afgieten en opvangen
- Dan het rabarber vocht in een pan met dikke bodem al roerend met een beetje citroensap aan de kook brengen en dan het vuur laag zetten.
- Laat het vocht ± een half uur, zonder deksel sudderen, zodat het geheel stroperig wordt
- Vervolgens de stukjes rabarber met suiker, de gemberstroop en gemberbolletjes toevoegen, goed door roeren en de rabarber jam nog eens een half uurtje, zonder deksel op de pan, op een laag vuurtje, laten sudderen
- Roer alles af en toe goed om, laat de jam niet aanbranden
- Om te controleren of u jam dik genoeg is neemt u een koud bord en giet hierop een druppel van de rabarber jam. Als u nu het bord schuin houdt mag de jam niet vloeien. Als de jam nog niet dik genoeg is laat u het nog door koken
- De rabarberjam zo heet mogelijk in schone potten doen en meteen de deksel erop draaien. De potten jam op de kop zetten, zodat ze vacuüm trekken.

Rabarber limonade

Ingrediënten:

3 pond rabarber, schoon in kleine stukjes
2 pond suiker
25 gram citroenzuur (te koop bij de apotheek)
Water

Bereiding:

- Doe in een pan met dikke bodem een klein beetje water en kook hierin de kleine stukjes rabarber zachtjes tot een moes
- Schep vervolgens het rabarbermoes in een schone theedoek en laat het sap in de pan lekken, door de doek bij elkaar te vouwen en te wringen
- Vervolgens het rabarber sap met water aanvullen tot je 8 deciliter vocht hebt
- Dan de suiker door het rabarbersap roeren en al roerend aan de kook brengen
- Vervolgens het vuur laag zetten en de limonade nog 3 minuten al roerend zachtjes door koken
- Dan de rabarber limonade van het vuur halen en af laten koelen. Als de limonade is afgekoeld, kook dan een klein beetje water en los hier het citroenzuur in op. Schenk vervolgens deze hete citroenzuur oplossing door de koude rabarber limonade en meng het goed door elkaar
- De rabarber limonade kan in schone flessen en goed afgedicht bewaard worden.

Tip: Om een mooie rode kleur aan de limonade te geven, kun je 1 of 2 rode bietjes mee koken.