



Rabarbercompote met havermoutcrumble



INGREDIËNTEN

Voor **4 personen**:

Voor de crumble:

- 100 g bloem
- 50 g havermout
- 100 g boter, in blokjes
- 20 g tagatosepoeder

Voor de compote:

- 150 ml water
- 500 g rabarber
- 125 g frambozen
- 30 g sucralose kristalpoeder voor de compote
- 4 eetlepels opgeklopte slagroom

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180°C. Meng voor de crumble de bloem met de boter, havermout en tagatosepoeder tot een kruimelig deeg. Leg het op een ingevette bakvorm en bak gedurende 20 minuten.

Doe water, rabarber, frambozen en sucralose kristalpoeder in een pot. Breng aan de kook en laat 10 tot 12 minuten pruttelen.

Serveer de rabarbercompote met crumble en eventueel met een eetlepel slagroom.



*tov gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www.ZOETSTOFFEN.eu