



Canadese grunt met rabarber en appel en vanillecrème



30-40min



2 personen

Vandaag op het menu: de Canadese grunt. Een soort ondersteboven toetje - het friszure fruit gaat als eerste in de pan met water en suiker en de luchtige taartbodem stoom je erbovenop. Het dessert is vernoemd naar het geluid dat blauwe bessen maken terwijl ze langzaam gaar worden gekookt. Maar wij maken 'm uiteraard nèt iets anders en gaan voor rabarber en appel, en voegen er vanillecrème aan toe. Heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 appel
- 200g rabarber
- 200g witte suiker
- 1 zakje bakpoeder
- 150g tarwebloem ¹
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 zakje vanillesuiker

Wat je thuis nodig hebt

- 110ml melk ⁷
- 15g boter ⁷
- 7½ml azijn
- zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- keukenweegschaal
- maatbeker
- dunschiller
- garde

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 622kcal, vet 12.0g, koolhydraten 114.6g, eiwit 14.4g



1. Fruit snijden

Meng 110ml melk met 1½tl azijn en zet opzij. Schil de **appel**, verwijder het klokhuis en snijd 'm in kleine blokjes. Snijd de **rabarber** ook in stukjes.



2. Fruit koken

Doe de **appel**- en **rabarberstukjes** in een middelgrote kookpan. Roer **50g suiker** erdoor en laat op middelhoog vuur 10-12min zachtjes koken, tot de **appel** zacht is en de **rabarber** uit elkaar valt. Voeg evt. wat water toe, zodat de **rabarber** niet aanbrand.



4. Deeg kneden

Wrijf met je vingertoppen 15g boter door het **suiker-bloemmengsel** tot er een gelijkmatige, kruimelige textuur ontstaat. Voeg de melk toe en kneed losjes tot een **deeg**. Kneed niet te lang, anders wordt het **deeg** te taai.



5. Deeg garen

Verdeel het **deeg** met een lepel over het **fruit**. Dek de pan af met een goed sluitende deksel en laat het **deeg** ca. 14min garen. Neem het deksel hierbij niet van de pan!



3. Deeg voorbereiden

Meng **25g suiker**, **1tl bakpoeder**, **130g bloem** en een snuf zout in een kom.



6. Vanillecrème maken

Roer de **yoghurt** los met de **vanillesuiker**. Verdeel de **rabarber-appel-grunt** over diepe kommen of borden en serveer met een schepje **vanillecrème**.