



Canadese grunt met rabarber

met appel en vanillecrème



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 'em 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
- 1 pakje witte suiker
- 1 zakje bakpoeder
- 1 pakje tarwebloem ¹
- 1 pakje karnemelk ⁷
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje vanillesuiker

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- keukenweegschaal
- dunschiller
- garde of staafmixer

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 745kcal, vet 26.3g, koolhydraten 114.0g, eiwit 13.8g



1. Fruit snijden

Schil de **appel**, verwijder het klokhuis en snijd 'em in kleine blokjes. Snijd de **rabarber** ook in stukjes.



2. Fruit koken

Doe de **appel**- en **rabarberstukjes** in een middelgrote kookpan. Roer er **50g suiker** door 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 **115g karnemelk** toe en kneed losjes tot een **deeg**. Kneed niet te lang, anders wordt het **deeg** te taai.



5. Deeg garen

Verdeel het **deeg** in hoopjes 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 **crème fraîche** los met de **vanillesuiker**. Verdeel de **grunt** over diepe kommen of borden en serveer met een klodder **vanillecrème**.