**Rabarber**

**Snijden en schoonmaken**

**Verwijder de onderste harde stukken en de resten blad aan de bovenkant. Spoel dan de stelen af onder de kraan en snijd ze in stukken om verder te bereiden. Schillen is niet nodig. Eventuele stugge draden kun je eraf trekken.**

**Koken**

**Kook het in (heel) weinig water. Het is gaar als de stukken in vezels uit elkaar vallen. Reken op een kooktijd van 8-12 minuten.**

**Tip: indien je suiker wilt toevoegen, is het aan te raden dat pas te doen na het koken. Zo heb je vaak minder suiker nodig en kun je bovendien meteen proeven of je nog wat moet toevoegen.**