

Hoe maak je een lekkere rabarbermoes? Recept van Michiel!

Snij de stelen die ontdaan zijn van blad en uiteinde in stukjes van ongeveer 5cm. Kook ze in een bodempje water tot moes, eventueel een beetje water toevoegen als de moes te dik wordt. Voeg een mespuntje krijt toe om niet heel veel suiker te hoeven toevoegen en roer deze goed door de moes heen (verkrijgbaar bij o.a. de reformwinkel in Bloemendaal). Voeg naar smaak ook nog wat suiker toe en serveer de rabarbermoes lauw.