

Ontbijt



voor ± 2-3 personen



SOJA YOGHURT MET HOMEMADE RABARBER JAM

500 ml biologische soja yoghurt

400 gr rabarber

300 gr geleisuiker

1 biologische citroen

1 biologisch vanillestokje

wat verse munt

BEREIDING

Spoel de stengels rabarber onder stromend water schoon, droog even na met wat keukenpapier en snij de stengels dan in kleine stukjes. Pak dan een grote pan en doe de stukjes rabarber in de pan. Voeg daar de geleisuiker bij, snij de citroen door midden en pers van één helft het sap bij de rabarberstukjes. Snij daarna het vanillestokje open en schraap het merg uit het stokje en voeg ook dit bij de rabarber. Verwarm de massa totdat het kookt en blijf goed roeren, hou dit 4 minuten vol en haal dan de pan van de warmtebron. Laat dan de jam afkoelen. Je kunt naar wens de jam nog fijner maken door deze te puren met een staafmixer. Pak nu de glazen, vul deze om en om met yoghurt en rabarberjam. Maak het geheel af met een blaadje verse munt.