

# Jukebox Diner

## Recept van week 23

Ingezonden door: Agnes

### Rabarbercustard flip:

#### Ingrediënten voor 4 personen

1 sinaasappel, goed schoongeboend  
300 gr rabarber, gewassen en in kleine stukjes  
80 gr suiker  
100 ml slagroom  
4 bitterkoekjes

Voor de custard:

1 vanillestokje  
500 ml melk  
30 gr custardpoeder  
30 gr suiker



#### Voorbereiding

Bereid eerst de rabarber en de custardvla, zodat ze kunnen afkoelen.

#### Bereidingswijze

Rasp de schil van een halve sinaasappel en pers de hele vrucht uit. Breng de rabarber met het sap, de schil en de suiker aan de kook en laat pruttelen tot de rabarber zacht is. Laat dit afkoelen.

Verdeel de rabarberstukjes over 4 glazen of bakjes, maar bewaar het sap voor straks.

Snij het vanillestokje in de lengte door en schraap het merg eruit. Breng het grootste deel van de melk met het stokje en het merg aan de kook en laat op lage stand 5 min. trekken.

Vermeng de custardpoeder en suiker met een scheutje melk tot een papje en voeg dit al roerende toe aan de kokende melk. Laat circa 3 min. doorkoken tot de vla dik en romig is.

Verwijder het vanillestokje en laat de vla in een kom al roerende afkoelen.

Klop de slagroom stijf en schep dit door de afgekoelde vla. Verdeel de vla over de rabarber, verkruimel de bitterkoekjes erover en giet nog een eetlepel van het overgebleven sap over de vla.

Recepten kunt u inzenden voor iedere donderdag naar [info@promootje.nl](mailto:info@promootje.nl)