

**Voor 4 personen**



- 250 gram rabarber
- 1/2 dl. appelsap
- 3 eetlepels kersenjam
- 4 dl. yoghurt
- 2 eetlepels witte basterdsuiker
- 4 dl. vanillevla
- 4 lange vingers

### **Bereiding.**

Rabarber wassen en in kleine stukjes snijden. In een pan de rabarber en appelsap doen. Rabarber in ca 5 minuten gaar koken. Van vuur af kersenjam erdoor roeren en vervolgens laten afkoelen. In maatbeker yoghurt en basterd- suiker door elkaar roeren. In 4 hoge glazen elk 2 eetlepels rabarber compote scheppen. Yoghurt erop schenken. Helft van de rabarber compote erop scheppen. Vanillevla erover verdelen. Rest van de rabarber erop scheppen. Garneren met een lange vinger, of een bitterkoekje