



## Rijspap met rabarbermoes

### Ingrediënten (4 personen)

- 4 potjes [rijstpap \(/desserten\)](#)
- 4 stengels [rabarber \(/groenten\)](#)
- 50 g suiker
- 1 dl water

### Bereiding

- Schil de rabarber
- Snij de stengels in stukken van 0,5 cm
- Doe de stukken in een kookpotje en voeg het water toe.
- Laat de rabarber op een zacht vuur koken.
- Als de rabarber  $3/4$  gaar is, voeg de suiker toe en roer tot de rabarber tot moes gestoofd is.

**Tip:** Heb je liever geen stukjes in de rabarbermoes, dan kan je de moes mixen.

**f**

(htt

[Toegankelijkheidsverklaring \(/toegankelijkheidsverklaring\)](#) ● [Privacy \(/privacy\)](#) ● [Disclaimer \(/disclaimer\)](#) ● [Cookies \(/cookies\)](#)

● [Cookievoorkeuren](#)

