

## Vegetarische rabarbertaart



SONJA VAN DE RHOER

Ken je de bimi, de Petit Posy of de Blauwe Sint Galler? Op boerderij de Breemortel van boer Henk in Deurne ([www.bijzonderbrabants.nl](http://www.bijzonderbrabants.nl)) worden op een verantwoorde manier deze en nog veel meer 'onvergetelijke' groenten geteeld. Rabarber van het type Frambozenrood is een van die groenten.

Rabarber staat reeds al zo'n vijfduizend jaar in hoog aanzien bij de mens, zij het aanvankelijk niet als groente maar als geneesmiddel. Rabarber heeft een laxerende en bloed reinigende werking. Omstreeks 1600 ontdekte Gerarde in Engeland dat men de bladstelen kon eten, net zoals snijbiet en spinazie. Het duurde echter nog tot 1750 voordat rabarber als groente een grotere bekendheid kreeg. In Nederland dateert de teelt als een groentegewas van omstreeks 1900.

Frambozenrood is een rood kokende soort, waarbij minder suiker nodig is. De stelen zijn dik, goetvormig, lang en vrij recht, aan de achterzijde sterk geribd. De stelen zijn aan de voet diepdonkerrood naar boven toe overgaand naar roze en groen.

Zeef de bloem, de suiker en het zout in een kom. Voeg de dooier en de boter toe. Verdeel de boter met twee messen in zo klein mogelijke stukjes door het bloemmengsel. Kneed er met een koele hand een samenhangende bal van waar

geen lucht in mag komen. Beboter de taartvorm en vul deze met een dikke laag van het deeg. Bedek het deeg met een stuk beboterd vetvrij papier of bakpapier en vul de taartvorm verder op met een steunvulling. U kunt hiervoor bijvoorbeeld erwten of rijst gebruiken. Zet de vorm op het rooster in de oven en bak de taart bij 170°C gedurende 30 minuten.

Maak intussen de rabarbercompote: maak de stengels schoon en snijd ze in stukjes van 1 à 2 cm. Doe de boter met de suiker in een hapjespan en laat de suiker karamelliseren. Voeg de rabarberstukjes toe en kook ze tot compote. Bind het overtollige vocht eventueel bij met een beetje aangelengde maïzena of bloem. Laat nog even goed doorkoken.

Verwijder de steunvulling en het papier. Bak de taart hierna in circa 15 minuten gaar en lichtbruin. Laat de taart in de vorm afkoelen en haal deze er heel voorzichtig uit. Vul de taart met de afgekoelde rabarber compote.

Ingrediënten voor een open vruchtentaartvorm met een middellijn van 20 centimeter:

200 gram bloem

60 gram witte basterdsuiker

mespuntje zout,

1 eierdooier

125 gram koude boter

klontje boter

rauwe erwten of rijst (steunvulling);

voor de rabarber compote:

400 gram rabarberstengels, liefst type Frambozenrood

20 gram boter

100 gram suiker

beetje maïzena of bloem