



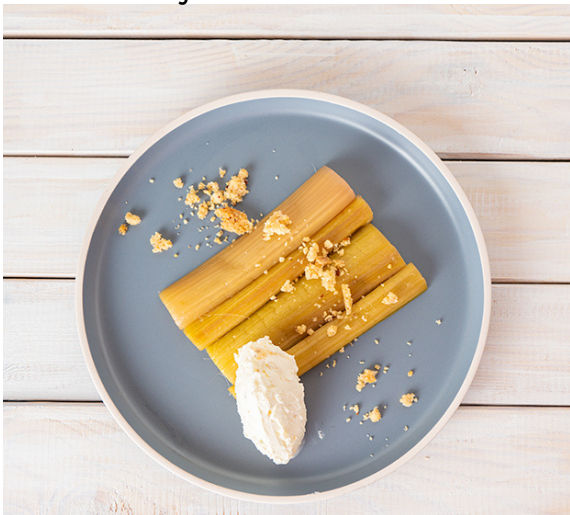
Thermomix

Sousvide rabarber met amandelcrumble

Ingrediënten

- 30 gr amandelen
- 50 gr bloem
- 50 gr suiker
- snuifje zout
- 50 gr boter (kamertemperatuur)
- 400 gr rabarber (geschild en in stukken gesneden naargelang uw vacuüm zakje)
- 100 gr suiker
- 2-4 lepels mascarpone of vanille-ijs

www.alleskunner.be



Instructies

- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Voeg 30 gr amandelen **turbo / 2 sec**
- Voeg vervolgens 50 gr bloem, 50 gr suiker, snuifje zout, 50 gr boter toe
- **30 sec/deegfunctie**
- Voeg dit mengsel toe aan een bakplaat met bakpapier en strijk dit uit
- Zet in oven voor 7-9 min
- Haal uit zet opzij
- Reinig de mengbeker
- Weeg met een kommetje op de mengbeker de suiker af, zet opzij
- Voeg de geschilde en in stukjes gesneden rabarber toe aan de vacuumzakjes
- Verdeel de suiker in de zakjes, trek vacuüm
- Voeg het kookmandje toe en leg de zakjes rabarber toe voeg water toe tot deze onderstaan
- of voeg de blade cover of peeler toe en voeg de zakjes rabarber toe en voeg water tot de massa onderstaan:
 - voor **tm6** stel sousvide **60 min/ 60 graden** en start de thermomix
 - voor **tm5** stel **60 min/60 graden/linksomdraai/snelheid 1**
- knip de zakjes open dresseer de rabarber, voeg een beetje jus van de rabarber toe, op de rabarber een lepel mascarpone of vanilleijs werk af met de crumble