

Rustieke rabarbertaart

totale tijd **45 min.** 15 min. voorbereidingstijd **30 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
6.263 kJ / 1.497 kcal

Vetten: **72,5 g** Eiwitten: **18,5 g**
Koolhydraten: **180,5 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

200 g	bloem
0,5 tl	bakpoeder
1	eidooier
190 g	suiker
140 g	boter
3 el	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus Met Minder Zout</u>
500 g	rabarber
80 ml	water
1 el	citroensap
1	vanilleboon
3	schepjes vanille-ijs

VOORBEREIDING

Stap 1

200 g bloem - **0,5 tl** bakpoeder - **1** eidooier - **40 g** suiker - **140 g** boter - **1 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus Met Minder Zout

Meng alle ingrediënten voor het deeg (bloem, bakpoeder, eidooier, suiker, boter en Kikkoman Sojasaus Minder Zout). Vorm een bal van het deeg, wikkel het in vershoudfolie en leg 30 minuten in de koelkast.

Stap 2

500 g rabarber - **150 g** suiker - **80 ml** water - **2 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus Met Minder Zout - **1 el** citroensap - **1** vanilleboon

Was de rabarber en snijd in stukjes van circa 6 cm.

Doe de suiker, water en Kikkoman Sojasaus Minder Zout in een pan. Verhit tot de suiker is opgelost – het is beter om zachtjes met de pan te draaien dan erdoorheen te roeren.

Snijd de vanilleboon in de lengte door en voeg toe aan de siroop met de rabarber en het citroensap).

Kook ongeveer 5 minuten. Haal de rabarberstukjes uit de pan en laat afkoelen.

Stap 3

3 schepjes vanille-ijs

Rol het deeg uit. Leg de rabarber in het midden en vouw de randen van het deeg om. Bak circa 30-35 minuten in een voorverwarmde oven van 200 °C.

Serveer de taart met vanille-ijs en de overgebleven sojakaramel.