

# *Fris zoet zomers toetje met laagjes yoghurt, zelfgemaakte rabarber compote en aardbeien*

## **Ingrediënten**

- 300 gr rabarber x 2
- 50 gr suiker
- 50 ml water
- snuf kaneel
- 400 ml Griekse yoghurt
- 125 gr verse aardbeien
- 2 eetlepels pistachenootjes (ongezouten)

## **Materialen**

- 4 glazen of potjes

## **Bereiding**

Was de rabarber en snijd in stukjes. Breng in een pan het water aan de kook en voeg de rabarber toe. Laat 5 minuutjes pruttelen. Roer in de pan zodat de rabarber uit elkaar valt en voeg de suiker en kaneel toe. Laat nog een paar minuutjes iets indikken op laag vuur en daarna afkoelen.

Verdeel een beetje yoghurt op de bodem van de glaasjes of potjes. Doe een meetje rabarber compote hierop. Snijd de verse aardbeien in plakjes en maak hier het volgende laagje mee. Herhaal dit nog een keer. Bestrooi met pistache.

Je kunt dit toetje ook max 1 dag van te voren maken. Bewaar deze dan in de koelkast.