

FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS

Rhubarb Ginger Compote



Ingredients

1 pound of rhubarb, trimmed and cut ½ inch slices
1/3 cup cane sugar
2-inch knob of ginger
1 teaspoon vanilla extract

Instructions

Peel ginger with a peeler with the back of a wooden spoon. Slice thinly to retain ginger cuts or grate with a cheese grater to allow ginger to break down while cooking. Place all ingredients in a small pot over medium high heat. Cook, stirring often, for 5 minutes. Use a wooden spoon to crush the rhubarb to help it break down faster. Turn heat to medium low and cook, stirring occasionally, for 5 to 10 more minutes until rhubarb breaks down slightly. Use immediately, or let cool to room temperature and store in the fridge in an airtight container for up to 5 days. Frozen compote lasts approximately 1 month.

Yield: about 2 cups

DEGUSTACIONES FRESCAS DEL HUERTO

Compota de ruibarbo y jengibre



Ingredientes

1 libra de ruibarbo, recortado y cortado en rodajas de ½ pulgada
½ taza de azúcar de caña
2 pulgadas de raíz de jengibre
1 cucharadita de extracto de vainilla

Instrucciones

Pelar el jengibre con un pelador con el dorso de una cuchara de madera. Córtelo en rodajas finas para conservar los cortes del jengibre o rállalo con un rallador de queso para que el jengibre se deshaga al cocinarlo. Ponga todos los ingredientes en una olla pequeña a fuego medio-alto. Cocine, removiendo a menudo, durante 5 minutos. Utilice una cuchara de madera para aplastar el ruibarbo y ayudar a que se deshaga más rápido. Ponga el fuego a medio-bajo y cocine, removiendo de vez en cuando, de 5 a 10 minutos más hasta que el ruibarbo se deshaga ligeramente. Utilícelo inmediatamente o déjelo enfriar a temperatura ambiente y guárdelo en el refrigerador en un recipiente hermético hasta 5 días. La compota congelada dura aproximadamente 1 mes.

Rendimiento: aproximadamente 2 tazas