

Rabarberkompot

Ingredienser – til minimum 10 personer

2 kilo rabarber
1 stk citron
400 gram rørsukker
1 stang vanille

Vask/rens rabarberne og skær dem i stænger på 5 centimeter.

Skær citronen i skiver.

Flæk vanillestangen og giv den nogle gode ”gok” med en grydeske.

Bland det hele og massér det godt sammen med rene hænder.

Kom alt op i en bradepande og bag det ved 150 grader i 20 min.

Lad kompotten køle helt af og pak den så i helt rene lufttætte glas, så kan den sagtens holde en måned.

Spises med vanilleis, kage, pandekager eller yoghurten om morgenen.

TIP

Prøv at skifte vanillen ud med lidt syltet jalapênos chili og spis den til forårets første kyllingebryst fra grillen.

Se mere på
vores hjemmeside
boncat.dk eller ring
på 44 847 847