DESSERT

Rabarberkompott med syrad grädde och nötsmul

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

Rabarberkompotten är full av nostalgi! Med vispad syrad grädde blir den lite mer modern, om man nu vill det? Du kan dessutom smaksätta den med flädersaft eller låt andra bär som hallon, jordgubbar eller vinbär koka med.

INGREDIENSER

Kompott
400 g rabarber
2 msk vatten
1/2-1 dl socker
1 krm vaniljsocker
2 dl syrad grädde
färsk mynta

Nötsmul
1 dl blandade nötter
2 msk vatten

2 msk flytande honung
1/2 dl havregryn
1 nypa salt

GÖR SÅ HÄR

1. KompottSätt ugnen på 175 grader.
Skala rabarbern och skär den i mindre bitar. Lägg rabarberbitarma i en kastrull med vatten och socker. Koka upp och låt småputtra tills rabarbern är mjuk. Rör om så att den mosas. Smaka av med lite vaniljsocker och låt svalna. Vispa den syrade grädden.

2. Nötsmul
Sätt ugnen på 175 grader.
Grovhacka nötterna. Värm vatten och honung. Rör ihop nötter, havregryn och salt med honungsvattnet. Sprid ut jämt på en bakplåt och rosta i ugnen i 10-13 minuter tills det är gyllenbrunt. Rör om då och då och håll koll så att det inte bränns.

3. Servera rabarberkrämen med vispad syrad grädde, nötsmul och mynta.