



DESSERT

Rabarberkompott med äkta vanilj

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **15 min** Portioner: **5**



Syrlig kompott på rabarber med smak av vanilj och lime. Tillsätt lite maizena i slutet av koktiden och du får en lite krämigare kompott.



INGREDIENSER

500 gram rabarber, ansad och skuren i bitar
0.5 dl socker
1 dl vatten
1 st vaniljstång
1.5 msk maizena
1 st lime, saften

GÖR SÅ HÄR

1

Dela vaniljstången på längden och skrapa ur fröna.

2

Lägg rabarbern i en kastrull, blanda med socker, vatten, vaniljstång och frön. Koka på medelvärme tills rabarbern är mjuk.

3

Blanda maizena med limesaft och rör ner i den sjudande kompotten. Låt koka upp under omrörning och låt sjuda några minuter till. Ta av kastrullen från plattan och fiska upp vaniljstången.

4

Servera kompotten ljummen med kall mjölk till, eller tillsammans med en god vaniljglass.