

Opskrift: Rabarberkompot.

250 g rabarber, snittet

2 tsk. vanilje

En lille sjat vand

Det hele koges indtil rabarberne er møre

Da vanilje er super dyrt for tiden, så kan du erstatte vanilje med 3-4 dadler, farven bliver dog lidt mere brunlig, men smagen er helt perfekt.



Jeg kan godt lide at rabarber har en ret syrlig smag. Er du mere til det søde, så skal du være mere rundhåndet med vaniljen. Smag til så du får det, som du kan lide det.



Denne kompot er super ovenpå skyr, soyayoghurt, alm. yoghurt, chiagrød, mm. Hvis du bruger den sammen med skyr, så er det også en virkelig god "efter-træning-snack".

Gem kompoten i et glas med tætsluttet låg, og det kan holde sig ca. 5 dage på køl. Hvis du laver store portioner, så i fryseren med det du ikke spiser med det samme.