



DESSERT

# Äppelkompott med vaniljyoghurt

Kock: **Karin Högberg** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Kryddig och god äppelkompott med lyxig vaniljyoghurt. Fräsch och enkelt dessert men passar också som mellanmål eller finfrukost.

## INGREDIENSER

4-6 st äpplen  
1 dl vatten  
1 dl strösocker  
1 nypa äkta vaniljpulver alt 1/2 urskrapad vaniljstång  
3 st kardemummakärnor

### **Vaniljyoghurt**

3 dl turkisk yoghurt  
2 msk socker  
1 nypa äkta vaniljpulver alt 1/2 urskrapad vaniljstång



## GÖR SÅ HÄR

- 1** Skölj äpplena och kärna ur dem. Skär dem i klyftor. Lägg dem i en kastrull och tillsätt socker, kardemummakärnor, urskrapad vaniljstång/vaniljpulver samt vatten. Låt sjuda på svag värme i ca 15 minuter. Låt kompotten svalna. Servera kompotten med vaniljyoghurten.
- 2** Blanda yoghurt, vaniljpulver och socker och rör om ordentligt. Förvara i kylan.