



DESSERT

Rabarberkompott på mitt sätt

Kock: **Per Morberg** Tid: **15 min** Portioner: **6**



En härlig efterrätt med rabarber som går snabbt att tillaga.



INGREDIENSER

6 st rabarberstjälkar
1 st kanelstång
2 dl socker
1 dl vatten

Serveras med

3 dl creme fraiche
2 msk vaniljsocker

GÖR SÅ HÄR

1

Skala rabarbern och hacka upp i mindre bitar.

2

Häll ner rabarberbitarna i en kastrull tillsammans med kanelstången.

3

Häll i vattnet och addera sockret.

4

Värm försiktigt och låt småkoka tills rabarbern mjuknat. Det brukar ta cirka 5-10 minuter.

5

Ta ut kanelstången och servera med crème fraîchen som du sötar med vaniljsockret.