



Dinkelplättar med rabarberkompott

Foto: Magnus Jönsson

Dinkelplättar med rabarberkompott

Ett recept från Söndag

Ingredienser

4 portioner

Tillagning

	rabarber
2 dl	syltsocker
1 st	vaniljstång
3 dl	dinkelmjöl
6 dl	mjök
3 st	ägg
3 msk	flytande honung
0,5 tsk	salt
	smör att steka i
	florsocker till serveringen
	eventuellt jordgubbar

Supergoda sommarplättar som känns lite nyttigare med dinkelmjöl i smeten. Servera med jordgubbar och rabarberkompott.

1/Skär rabarberna i små bitar och låt puttra tillsammans med syltsockret till dess att det blivit en rinnande massa. Halvera vaniljstången och ha i den i kompotten. Låt svalna.

2/Knäck äggen i en bunke. Ha i honungen, saltet, mjölken och dinkelmjölet. (Vill du ha extra fluffiga plättar kan du vispa några äggvitor separat). Grädda plättarna på medelvärme och servera med florsocker över och rabarberkompott till. Jordgubbar passar utmärkt till!

Fredrik Eriksson