



Fläder- och rabarberkompott
med jordgubbar

Foto: Ulf Svensson

Fläder- och rabarberkompott med jordgubbar

Ett recept från Allt om mat

Ingredienser

4 person(er)

Tillagning

300 g rabarber, ansad
5 st fläderblommor
2,5 dl torrt vitt vin
1,5 dl strösocker
500 g jordgubbar

Tillbehör:

eventuellt
lätvispad grädde
eller vanil

Fläder, rabarber och jordgubbar - smaker gjorda för varandra. Kompotten kan göras klar dagen innan och förvaras i kylskåp.

1. Skölj och skär rabarbern i bitar.
2. Koka upp dem med fläderblommor, vin och socker. Låt sjuda under lock 10-15 min, tills rabarbern är mjuk men inte sönderkokt. Låt kallna. Ta sedan upp fläderblommorna.
3. Skölj, rensa och skiva jordgubbarna och blanda ner dem i den kalla kompotten. Servera eventuellt med lätvispad grädde eller vaniljglass.