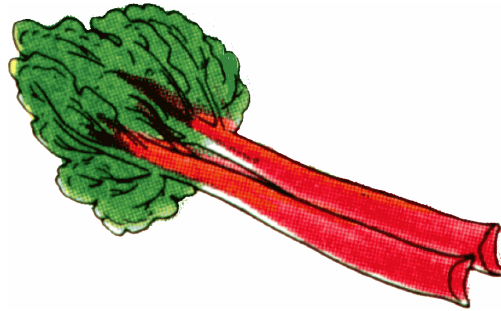


Rabarberkompot



Den allernemmeste rabarberkompot fås ved at skære stænglerne i mindre stykker, blande dem med sukker og koge dem i ovnen i et ovnfast fad i 20 minutter ved 200°C. Dæk fadet med folie eller låg, så det ikke tørrer ud. Der skal ca. 150 g sukker til 500 g rabarber.

Kogning i ovn holder rabarberne i fin facon. I en gryde er det også nemt at tilberede kompot, men her bliver rabarberne hurtigt til en masse trevler. Kompot kan bruges som dessert med flødeskum, creme fraiche, vanillecreme etc., men er også lækker som tilbehør til kødretter.