Plommekompott



Ingredienser

♥ 500 g frukt uten sten (jeg brukte her 8 mørkerøde plommer, 2 fersken og 1 nektarin)
- -
♥ 100 g sukker
♥ 1,5 dl kokende vann
- -
♥ 1,5 ss potetmel
♥ 2 ss kaldt vann

Fremgangsmåte

Del opp frukten i mindre biter, men la det også være noen litt større biter så ikke alt koker til mos. Legg fruktbitene i en kjele.

Ha sukkeret over fruktbitene i kjelen. Hell over kokende vann og sett kjelen på platen på middels varme. La frukten småkoke i 10 minutter. Fruktbitene skal da ha blitt myke og noen vil ha løst seg opp.

Rør potetmelet sammen med 2 ss kaldt vann i en liten kopp slik at potetmelet løser seg opp.

Hell blandingen i den varme, småkokende fruktgrøten i en tynn stråle mens du rører rundt hele tiden. Du vil da merke at fruktgrøten tykner med en eneste gang så du får en passe tykk kompott. Ta kjelen av platen.

Finn frem en serveringsskål. Et gammelt husmortips er å legge en sølvskje i skålen før du har i kompotten. Sølvskjeen leder varmen slik at du er sikker på at skålen

ikke sprekker når du heller i den varme kompotten. Hell i plommekompotten. Dryss litt sukker på toppen for å hindre at det danner seg hinne på toppen av fruktgrøten når den avkjøles.

Tips

♥ Plommekompott smaker nydelig sammen med melk og litt sukkerdryss på toppen. Bruk fløtemelk hvis du vil gjøre det litt ekstra finslig. 🙂

♥ Jeg synes Plommekompotten smaker aller best mens den fortsatt er litt varm, men jeg vet at mange liker den kald også.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/plommekompott