Jordbærkompott med vanilje



Ingredienser

♥ 600 g jordbær
♥ 1,5 dl sukker
♥ 1 dl vann
♥ 1 vaniljestang
- -
♥ 1 ss potetmel
♥ 2 ss vann

Servering:
♥ vaniljeis
♥ ev. mandelflak

Fremgangsmåte

Ha jordbærene i en kjele og ha over sukker, vann og frø fra vaniljestangen.

La jordbærene koke opp og la blandingen småkoke i noen minutter, til jordbærene har blitt helt myke og begynner å løse seg litt opp (tiden avhenger litt av hvor store jordbærene er og om du bruker friske eller frosne jordbær).

Rør ut potetmelet i 2 ss kaldt vann i en liten kopp. Hell blandingen i den varme, småkokende jordbærkompotten i en tynn stråle mens du rører rundt hele tiden. Du vil da merke at jordbærkompotten tykner til nesten med en gang.

Ta kjelen av platen.

Jordbærkompotten kan serveres varm eller avkjølt. Hvis du vil avkjøle den i en serveringsskål, lønner det seg å drysse littegrann sukker på toppen for å unngå

snerk.

Jordbærkompotten smaker kjempegodt naturell. Men prøv med en kule vaniljeis. Det er dødsgodt! Personlig er jeg veldig glad i et dryss mandelflak i tillegg for litt crunch.

Tips

♥ Jordbærkompotten smaker best samme dag den er laget.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaerkompott-med-vanilje