Ferskenkompott



Ingredienser

- ♥ 500 g fersken
- ♥ 100 g sukker
- ♥ 1,5 dl kokende vann
- ♥ 1,5 ss potetmel
- ♥ 2 ss kaldt vann

Fremgangsmåte

Rens fersken og del i biter, men la det også være noen litt større biter så ikke alt koker til mos. Legg ferskenbitene i en kjele.

Ha sukkeret over ferskenbitene i kjelen.

Hell over kokende vann og sett kjelen på platen på middels varme. La ferskenene 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 ferskengrøten i en tynn stråle mens du rører rundt hele tiden. Du vil da merke at ferskengrøten tykner med en eneste gang så du får en passe tykk kompott. Ta kjelen av platen.

Fordel kompotten i dessertskåler og server den varm med melk eller fløtemelk og sukker, eller med vaniljesaus.

Tips

♥ Du kan også ha ferskenkompotten i en stor serveringsbolle som man kan forsyne seg fra. Hvis du ikke skal servere kompotten med en gang, bør du drysse litt sukker på toppen for å hindre at det danner seg hinne på ferskenkompotten når den avkjøles.

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

♥ Bruk mandelmelk som tilbehør dersom du ønsker en vegansk dessert.

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

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