



Ingredienser

2 nektariner
15 g smør
2 spsk. akaciehonning
1 spsk. citronsaft
6 spsk. græsk yoghurt

Topping:

3 spsk. mandler
3 spsk. lyse rosiner
3 spsk. havregryn
1 spsk. akaciehonning
1 tsk. kanel

Pynt: Mynte

Beskrivelse

Skær nektarinerne i små tern.

Smelt smørret på en pande. Kom nektariner, honning og citronsaft på panden og steg indtil væden er fordampet. Fordel nektarinkompotten i bunden af to glas.

Kom yoghurt oven på.

Hak mandler og rosiner groft og steg dem sammen med havregryn, honning og kanel på panden fra før. Havregrynene skal blive lysebrune.

Hæld toppingen oven på yoghurten og server nektarin-triflien lun eller afkølet.