

Abrikos- og gulerodskompot

1 glas

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Udsten abrikoserne og hak dem groft. Skræl gulerødder og ingefær og riv dem groft.

Kom alle ingredienserne i en gryde. Kog kompotten op og lad den simre i 15-20 minutter til abrikoser er møre. Mas dem lidt med grydeskeen.

Hæld kompotten på et rengjort glas og sæt låg på. Opbevar på køl.

Ingredienser

300 g friske abrikoser, udstenede

75 g gulerødder

8 g ingefær

50 g rørsukker

1 spsk. citronsaft