

Ribskompot

1 lille glas

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

160 g ribs, ribbet vægt

1/2 dl vand

40 g rørsukker

1 1/2 tsk. vanillesukker

Beskrivelse

Kog vand, rørsukker og vanillesukker op i en kasserolle til sukkeret er opløst.

Tilsæt 120 g ribs, og lad dem simre for svag varme i 10 minutter. Rør et par gange undervejs.

Kom de sidste ribs i og kog i 1/2 minut.

Hæld ribskompotten i et rengjort glas. Sæt låg på, lad den afkøle og sæt den i køleskabet.

Server ribskompotten til vanilleis, hytteostdessert eller pandekager.

Holdbarhed: ca. 2 uger på køl.