

Blommekompot

Ingredienser

- 6 blommer
- 1 vaniljestang
- 1 dl sukker
- 1/2 dl vand

Sådan gør du

1. Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud
2. Kom dem i en gryde sammen med sukker og vand, kom også den tomme vaniljestang ved.
3. Skyl blommerne og skær tynde både ud, kom dem i gryden.
4. Lad det småsimre i 10 minutters tid til blommerne er bløde. Her kan du vælge at stavblende eller lade være.
5. Hæld det på et glas, køl af på køkkenbordet og stil det derefter i køleskabet.