

Løgkompot

Opskrift til 6-8 personer

Den lækreste søde rødløgskompot med frisk timian. Det perfekte tilbehør til både en ostemad, i burgere eller på hjemmelavede hotdogs.

Forberedelsestid

5 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

25 minutter

Ingredienser

- 3 rødløg
- 2 spsk olivenolie
- 2 spsk. agavesirup eller akaciehonning
- 1/2 dl eddike (jeg brugte æbleeddike)
- 1 lille håndfuld frisk timian
- smages til med salt og peber

Sådan gør du

1. Fjern skrællen fra rødløgene og skær det i ringe
2. Kom olien på en pande eller i en gryde og svits løgene af i nogle minutter, til de er bløde
3. Kom sirup ved og vend det rundt til det er smeltet.
4. Kom eddike og bladene fra timiankvistene i gryden og skru ned til middelvarme. Lad det simre gerne under låg i 15 minutter
5. Smag til med salt og peber og lad det køle af, før det kommes over i en rent glas.