



# Rabarberkompot

Haver til Mavers klassiker

**Antal:** Til 4-6 personer. **Sæson:** April-juni

Læs opskriften igennem  
og fordel opgaverne,  
så alle har noget at lave.

## I skal bruge

600 g rabarber

2 dl vand

5 spsk honning

1 spsk vanillesukker

½ spsk kanel

### “Jeres egne ideer”

- hvordan vil I være kreative  
med denne ret?

## Sådan gør I

- 1 Rabarberne renses og skæres i stykker på 1 cm. Læg rabarberne i en gryde. Tilsæt vaniljesukker, honning og vand til gryden.
- 2 Sæt gryden over varmen på komfuret.
- 3 Rør med jævne mellemrum i gryden, så kompotten ikke brænder på.
- 4 Kompotten er færdig når den har samme konsistens som syltetøj.
- 5 Kom kanel i og smag på kompotten.

### ★ TIP ★

Når I kommer hjem: Man kan pynte kompotten med frisk citronmelisse eller mynte. Det smager godt med en klat flødeskum eller græsk yoghurt til rabarberkompotten.  
Spis eventuelt grove pandebrød til kompotten.