

## Rabarberkompot:

- 1 bundt rabarberstilke,
- 1 dl vand,
- sukker,
- kornene fra 1 stang vanille,
- 1 spsk. maizenamel,
- vand



### Rabarberkompot:

Skyl og rend rabarberne. Snit dem i tynde skiver og kom dem i en gryde med vand, vanilje og sukker.

Kog op, og lige før frugten smatter ud, jævnes kompotten med maizenamel udrørt i vand.

Hæld forsigtigt over i en skål og afkøl.