



**Havregrød med rabarberkompot**

Brug også rabarberkompotten som topping på skyr, yoghurt eller en skive brød.



Bedøm opskrift



15 min



Apr – Okt



Vegetar

## Ingredienser

2 personer

### Rabarber-ingefær kompot

300 g rabarber (200g rensede)

75 g sukker

2 tsk vaniljesukker

1 spsk friskrevet ingefær

### Havregrød

2 dl havregryn

2 dl mælk

2 dl vand

1 knivspids salt

*Opskrift og styling: Lone Kjær*

*Foto: Line Falck*

## Rabarber-ingefær kompot

- 1 Skær rabarberne i 1 cm små stykker og kom dem i en gryde med sukker, vanilje og ingefær.
- 2 Kog rabarberne ved svag varme i ca. 5 minutter og afkøl kompotten.

## Havregrød

- 1 Kom havregryn, mælk og halvdelen af vandet i en lille gryde og bring i kog under omrøring.
- 2 Tilsæt salt og kog ved svag varme i ca. 5 minutter, mens der røres i grøden. Spæd til med resten af vandet til den ønskede konsistens.
- 3 Anret grøden i skåle og top med 1 spsk. rabarberkompot.

