



Pastinakkompot



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Jun – Feb



Dagligt grønt



Lav på gluten



Vegetar

Ingredienser

2 personer

6 mellemstore pastinakker

Salt, smør

Tilberedning

- 1 Skræl pastinakkerne og skær dem i mindre stykker.
- 2 Læg stykkerne i en kasserolle og dæk dem akkurat med vand.
- 3 Tilsæt $\frac{1}{2}$ spsk. smør samt $\frac{1}{4}$ tsk. salt per person og kog til vandet er næsten væk.
- 4 Rør pastinakkerne til kompot med et piskeris.
- 5 Smag evt. til med lidt citronsaft og server kompotten rygende varm.



Tip

Pastinakkompotten er god til svinemørbrad, stegte rødspætter eller anden stegt fisk.

