

Tilbehør til ost.

Æblekompot

Rødløgskompot med jordbær

2 stk. rødløg

4 spsk. Mørkt balsamico

1 - vand

100 gr sukker

250 gr jordbær

salt – peber – smør

3 stk. æbler

3 spsk. rørsukker

saft af en citron

2 dl. Mynte blade

75 gr mandler *smuldet*

50 gr rørsukker

Rensede løg snittes fint i både, sautes af i smør. Tilsæt balsamico, vand og sukker og lad det simre i 4-5 min. Rens jordbær og skær dem i både. Kom dem i gryden når den er taget af varmen.

Skræl æblerne og skær dem i tern. Damp dem under låg med rørsukker og citronsaft til de er møre. Må ikke koge ud. Blend mynteblade, mandler og rørsukker og bland dem med de afkølede æbler.