



## TILBEHØR

### Rabarber/løg kompot.

#### Ingredienser:

Antal personer: 4

2 stk.	Rabarber små eller (helst) vinrabarber
4 stk.	Rødløg
2 tsk.	Olie
½ tsk.	Salt
1 spsk.	Sukker
2 spsk.	Eddike
1 tsk.	Balsamico eddike
1 tsk.	Vaniljesukker (strøget)
1 kop.	Vand

**Fremgangsmåde:** Vask rabarberne og skær enderne af (rod og grøn top) og skær dem i ca. 5 mm. skiver. Pil løgene og skær dem i 3-4 mm. skiver, er de store, laves et snit fra begge sider så skiverne ikke bliver for store. Brug evt. mandolinjern.

Kom det hele i en lille gryde og bring i kog, læg låg på, skru ned til laveste blus og lad det simre i ca. ½ time, rør rundt nogle gange undervejs.

Et tilbehør, med en overraskende, anderledes smag, der kan bruges til mange retter.