

En perfekt frukost, mellanmål eller dessert. Innehåller inte jättemycket socker och vill man kan man byta sockret mot råsocker eller Sukrin.

Plommonkompott med yoghurt

(ca 10 port)

15-20 plommon, mellanstorlek

4 msk vatten

0,5 dl socker/råsocker/sukrin

1,5 msk rivet citronskal

Yoghurt, turkisk, grekisk eller med vaniljsmak.

Kärna ur och klyfta plommonen. Lägg i en kastrull tillsammans med sockret och vattnet. Koka sakta under lock till plommonen är mjuka och kan mosas till önskad konsistens. Tillsätt citronskalet och låt svalna.

Servera med yoghurt.

