

Abrikozencompote

Ingrediënten

- 250 gram verse abrikozen
- 1 eetlepel bakgember
- een halve eetlepel citroen
- een halve eetlepel suiker
- een halve eetlepel aardappelmeel

Werkwijze

1. Ontvel de abrikozen. Halveer ze en haal de pitten eruit. Snijd alles in stukjes. Doe de gember, het citroensap, de suiker en een halve deciliter water in een pan. Breng dit aan de kook.
2. Voeg de abrikozen toe. Laat een halve minuut zachtjes koken.
3. Roer in een kommetje de aardappelmeel met 2 eetlepels koud water glad. Voeg dit al roerend aan de abrikozenstukjes toe. Blijf roeren tot een lichtgebonden saus ontstaat.
4. Doe over in schoongemaakte potjes. Lekker bij kipfilet of varkenshaas. Of bij kwark als toetje.