

Äpple & plommonkompott med timjan

4 port.

Ingredienser:

6 plommon
1 äpple
1 st vaniljstång fröna
2 msk honung
1 dl äppeljuice
5 stjälkar timjan
5 stjälkar rosmarin

Gör så här:

Sätt ugnen på 200 grader
Skär plommonen i halvor, äpplet i klyftor och lägg dessa i en ungsfast form. Dela vaniljstången och skrapa ur fröna, fördela fröna över frukten. Ringla över honung och äppeljuice. Toppa med timjan.
Baka i ugnen på 200 grader i ca 20 min. Rör om då och då. Servera gärna med vaniljkräm.



Äpple & plommonkompott med timjan

4 port.

Ingredienser:

6 plommon
1 äpple
1 st vaniljstång fröna
2 msk honung
1 dl äppeljuice
5 stjälkar timjan
5 stjälkar rosmarin

Gör så här:

Sätt ugnen på 200 grader
Skär plommonen i halvor, äpplet i klyftor och lägg dessa i en ungsfast form. Dela vaniljstången och skrapa ur fröna, fördela fröna över frukten. Ringla över honung och äppeljuice. Toppa med timjan.
Baka i ugnen på 200 grader i ca 20 min. Rör om då och då. Servera gärna med vaniljkräm.



Äpple & plommonkompott med timjan

4 port.

Ingredienser:

6 plommon
1 äpple
1 st vaniljstång fröna
2 msk honung
1 dl äppeljuice
5 stjälkar timjan
5 stjälkar rosmarin

Gör så här:

Sätt ugnen på 200 grader
Skär plommonen i halvor, äpplet i klyftor och lägg dessa i en ungsfast form. Dela vaniljstången och skrapa ur fröna, fördela fröna över frukten. Ringla över honung och äppeljuice. Toppa med timjan.
Baka i ugnen på 200 grader i ca 20 min. Rör om då och då. Servera gärna med vaniljkräm.



Äpple & plommonkompott med timjan

4 port.

Ingredienser:

6 plommon
1 äpple
1 st vaniljstång fröna
2 msk honung
1 dl äppeljuice
5 stjälkar timjan
5 stjälkar rosmarin

Gör så här:

Sätt ugnen på 200 grader
Skär plommonen i halvor, äpplet i klyftor och lägg dessa i en ungsfast form. Dela vaniljstången och skrapa ur fröna, fördela fröna över frukten. Ringla över honung och äppeljuice. Toppa med timjan.
Baka i ugnen på 200 grader i ca 20 min. Rör om då och då. Servera gärna med vaniljkräm.

