Druekompott med portvin

Ingredienser



♥ 1 dl portvin
♥ 2 dl sukker
♥ 1 crema di balsamico
- -
♥ 400 g blå druer

Fremgangsmåte

Ha portvin, sukker og crema di balsamico i en liten kjele. La blandingen småkoke i 10 minutter så den får sirupskonsistens.

Del blå druer på midten. Ha de i kjelen og vend rund.

Ha blandingen i et serveringsglass og server til ost.

Tips

♥ Crema di balsamico er søt og tykk balsamicosirup. Fås kjøpt i de fleste matbutikker.

♥ Bruk faste, søte mørkeblå druer.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/druekompott-med-portvin