

Pruimencompôte / Plum compôte



De boodschappen

150ml kokend water
250 gram pruimen
1-2 steranijs

75 gram fijne kristalsuiker
1 kaneelstokje

Een gezond yoghurttoetje wordt meteen een stuk aantrekkelijker met wat van deze heerlijke pruimencômpote erbij. Een recept van [Miss Sophie Dahl](#).

Zo maak je de pruimencompôte

Snij de pruimen door en verwijder de pitten.

Zet een steelpan met het kokende water op.

Voeg de suiker toe, laat 30 seconden koken.

Voeg de pruimen, de kaneel en de steranijs toe.

Laat het pruimenmengsel 8-10 minuten zachtjes koken op een laag pitje.

Verwijder de pruimen, roer zachtjes tot dat de siroop indikt.

Giet de siroop over de pruimen en sluit de pot.

De pruimencompôte smaakt erg lekker bij je yoghurt na het eten of bij de ochtendpap.

Pruimencompôte / Plum compôte



Shopping list

300ml boiling water
500g plums
2-4 star anise

150g caster sugar
2 cinnamon sticks

A healthy yogurt dessert becomes much more attractive with some of this delicious plum compôte as accompaniment. A recipe by [Miss Sophie Dahl](#).

How to make the plum compôte

Cut the plums in half, remove the stones.

Heat a saucepan with the boiling water.

Add the sugar, let it boil for 30 seconds.

Add the plums, the cinnamon and the star anise.

Let the plum mixture softly simmer for 8-10 minutes on low heat.

Remove the plums, stir gently until the syrup thickens.

Pour the syrup over the plums and seal the jar.

The plum compôte tastes lovely with yogurt dessert or with your morning porridge.