

Ingrediënten voor 4 personen

500 gr pruimen, ontpit en gehalveerd, 500 gr abrikozen, ontpit en gehalveerd, 125 gr lichtbruine basterdsuiker

**Tijd:** 30-60 min.

**Smaak:** Zoet

**Soort\_gerecht:** Ontbijt

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Compote van pruimen en abrikozen

Maak een compote van fruit, bewaar deze in de koelkast en schep er elke ochtend wat van in een kom muesli

### Bereidingswijze

Leg het fruit in een vuurvaste schaal, sprenkel er suiker over en voeg 200 ml water toe. Dek de schaal af en zet hem 30 min. in een voorverwarmde oven op 180 graden, totdat het fruit zacht is geworden en het sap stroperig.

### Serveertips

Als je van specerijen houdt kun je 1/2 theel. gemengde specerijen, gemalen kaneel of versgeraspte nootmuskaat erdoor roeren. Eventueel wat vanille-essence of de geraspte schil van een sinaasappel of citroen toevoegen.