

Rødgrød med et twist



4 personer



30 minutter



August 2024

Ingredienser:

- 600 gr skovbærblanding, frost
- 2 spsk citronsaft
- 4,5 dl vand
- 85 gr sukker
- ½ [ca. ½ tsk] fintrevet tonkabønne [Mill&Mortar, fåes i fx Salling - vigtigt, at dosering ikke overskrides]
- 1 dl koldt vand
- 2 spsk kartoffelmel
- ½ liter fløde

Start med at sætte dine bær i blød i de 4,5 dl vand, imens du vejer resten af.

Sæt så gryden på blusset, og bring i kog sammen med sukker, saft fra citron og revet tonkabønne. Det må ikke bulderkoge. Sørg for at få skummet, der danner sig på overfladen, fjernet. Kog grøden ved lav varme i cirka 8 minutter, så bærrene ikke ødelægges.

Tag det af komfuret og lad det stå i 5 minutter.

Opløs kartoffelmelen i 1 dl koldt vand i en lille, separat skål og vend det i grøden, hvorefter du rører godt. Nu tykner grøden nemlig op, og så er du i mål!

Vigtigt! Du må ikke vende kartoffelmelen i, når gryden er på varmen!

Kom i en lufttæt beholder og sæt på køl, til den er kold. Servér din rødgrød med god fløde, og hvis du har: Et par surkløver eller skovsyre på toppen.

Velbekomme!

Se flere opskrifter på
www.mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

