Rødgrød med fløde

SÆSON: Hele året **TIL:** 4 pers **TID:** 60 min.

DET SKAL DU BRUGE:

Rødgrød med fløde

500 g friske eller frosne bær f.eks. jordbær, solbær, ribs, blåbær eller hindbær

1/2 tsk vaniljesukker

1/2 dl vand

1 dl sukker

1 spsk kartoffelmel

3 spsk vand til at opløse kartoffelmel i

1/4 liter fløde

Tilsmagning

Sukker

Evt. vaniljesukker

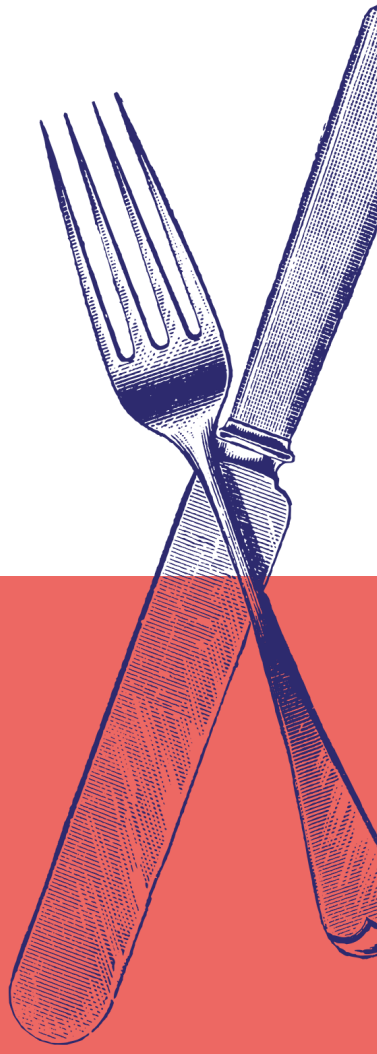
SÅDAN GØR DU:

Rødgrød med fløde

1. Bærrene skylles (ikke nødvendigt med frosne bær).
2. Kog bær, sukker, vand og vaniljesukker i 5-6 min. hvis det skummer så fjern skummet med en ske.
3. Tag gryden af varmen.
4. Opløs kartoffelmel i vand og hæld det i grøden og rør forsigtigt rundt, så rødgrøden jævnes.
5. Hæld rødgrøden på små glas/skåle og sæt på køl.
6. Server grøden med kold fløde.

Tilsmagning

1. Smag til med sukker og evt. vaniljesukker



TIPS OG TRICKS

- Server grøden med noget sprødt på toppen f.eks. Arla Fondens opskrift på knas eller ymerdrys.
- Prøv at bruge rabarber i din rødgrød.
- Tilsæt først nogle af bærrene når du tager gryden af varmen, så får du lidt mere bid og konsistens på din grød.
- Pisk din fløde let inden du hæder den over din grød.