



## Jordbærgrød med fløde

En skøn klassisk dessert, som smager af dansk sommer, når det er bedst. Opskriften er hurtig og nem at gå til, og en opskrift hvor hele familien kan være med i køkkenet. Du kan tilmed være på forkant, og lave den dagen før servering.

★ ★ ★ ★ ★ (0)

[Bedøm opskrift](#)



15 min



Jun – Jul



Dagligt grønt



Lav på gluten



Vegetar

# Ingredienser

4 pers.

500 g **friske jordbær**

100 g sukker

1 vaniljestang

2 dl vand

2 tsk kartoffelmel eller majsstivelse

2.5 dl piskefløde, 38 %

*Opskriftudvikling, styling og foto: Maria Charlotte Larsen*

# Tilberedning

- 1 Kom jordbær, sukker og vand i en gryde.
- 2 Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Kom vaniljekorn og stangen i gryden.
- 3 Lad det hele småkoge i ca. 8-10 minutter til jordbærrene er kogt en smule ud.
- 4 Bland kartoffelmel med 2 spsk vand.
- 5 Tag gryden af blusset og tilsæt forsigtigt kartoffelmelet under omrøring.
- 6 Stil jordbærgrøden på køl i minimum 4 timer og server med fløde.



## Tip

I stedet for fløde kan du servere jordbærgrøden med mælk eller vaniljeis.

