



Rødgrød

Sommerens favoritdessert fyldt med vitaminer og energi fra de mange skønne bær.



Bedøm opskrift



30 min



Jun – Sep



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på laktose



Lav på gluten

Ingredienser

4 pers.

1 kg **snittede rabarber, hindbær, ribs, kirsebær og solbær**

5 dl vand pr. liter siet saft

250 g sukker

25 g kartoffelmel

Opskrift udviklet af Vibeke Lehn

Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Kom frugten i en gryde med vand og kog den i ca. 20 minutter.
- 2 Sigt og mål saften, hæld den tilbage i gryden og kog den igennem med sukker. Rør kartoffelmelet ud med lidt koldt vand eller kold saft.
- 3 Når saften koger kraftigt, flyttes gryden fra varmen og kartoffelmelsjævningen hældes i, under omrøring. Eftervarmen jævner nu grøden, der IKKE må koge mere, for så bliver den "lang".
- 4 Endnu nemmere er det at jævne rødgrøden med Maizena udrørt i lidt koldt vand eller saft, da grøden skal koges igennem 2 – 3 minutter.
- 5 Hæld rødgrøden i skåle, drys med en anelse sukker, det forhindrer at grøden trækker skind. Sæt den koldt.
- 6 Server med mælk, fløde og mandeldrys.



Tip

Mælken og fløden kan erstattes med et laktosefrit eller et vegansk produkt.

