

HAVREGRØD MED TOPPING

2 PERSONER
TID: 20 MIN

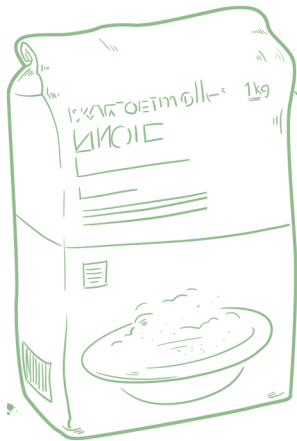


DET SKAL DU BRUGE:

3 dl. havregryn
6 dl. vand (halvdelen af vandet kan erstattes med mælk)
Salt

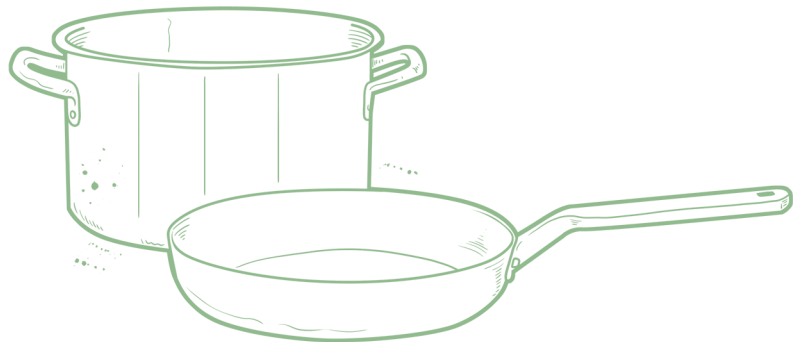
Forslag til topping:

Ristede nødder
Frukt i stykker
Græsk yoghurt eller skyr
Rosiner eller andet tørret frugt
Ristet kokos
Marmelade eller frugtgrød
Kanelsukker



SÅDAN GØR DU:

1. Kom havregryn, vand og lidt salt i en gryde og bring det i kog.
2. Når grøden koger er det vigtigt, at røre i den hele tiden og sørge for at komme helt ned og skrabe bunden med skeen, så grøden ikke brænder på.
3. Kog videre imens du rører i gryden, indtil grøden har den konsistens, som du synes, at den skal have.
4. Sluk for varmen og smag til med salt.



TIPS OG TRICKS

- Havregrød kan varieres på uendeligt mange måder. Du kan f.eks. tilsætte små stykker frugt, bær, revet citronskal eller krydderier som kanel og kardemomme og lade det koge med sammen med grøden.
- Du kan også vente til grøden er færdig og drysse frugt, nødder, ristet kokos, rosiner, marmelade eller en klat skyr på toppen.
- Hvis du har havregrød til overs, kan man blande det i en bolledej eller røre det op med æg og mel og stege det som små pandekager.