

DESSERTGRØD MED FRUGT

SÆSON
HELE ÅRET

TIL 20 PERS.
TID: 1 TIME



DET SKAL DU BRUGE

GRØD

2¼ liter vand
300 g perlebyg, spelt
3 tsk. salt
450 g hytteost
4 spsk. vaniljesukker
7½ dl fløde

FRUGTGRØD

450 g bær eller frugt
1½ dl sukker
1 dl vand

SÅDAN GØR DU

GRØD

1. Bring vand, perlebyg og salt i kog i en mellem gryde.
2. Kog ved svag varme under låg i ca. 25 min.
3. Hæld derefter overskydende vand fra og spred kernerne ud på en bradepande så de ikke ligger i lag. Så køler de hurtigt af. Stil på køl med det samme i min. 30 min.
4. Når kernerne er kolde røres de sammen med hytteost og vaniljesukker.
5. Pisk fløden til en meget let flødeskum. Den er færdig når du kan trække "streger" i den.
6. Vend forsigtigt flødeskum med kernerne. Smag til.
7. Fordel den færdige grød i små glas og stil på køl indtil servering.

FRUGTGRØD

1. Lav nu frugtgrøden. Ordn bær/frugt og kog det i en mellem gryde sammen med vand og sukker i ca. 10 min. ved svag varme - eller til det begynder at tykne.
2. Umiddelbart før servering anrettes glassene med frugtgrøden og evt. noget knasende på toppen (læs tips og tricks). Forestil dig hvordan glassene skal se ud og gør dig umage.

TIPS OG TRICKS

- Brug de bær eller frugt du har lyst til, men forsøg at bruge nogle der er i sæson netop nu.
- Det er rigtig lækkert med noget knasende topping ovenpå grøden. Tjek vores knas-opskrift ud eller hak evt. nogle mandler og drys ud over.
- Top din grød med frisk frugt eller bær—det ser både godt ud og smager godt.
- Du kan erstatte perlebyg med andre kerner eks, spelt.