Jordbærgrøt



Ingredienser

♥ 500 g jordbær (friske eller frosne)
♥ 1,5 dl sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 1,5 dl vann
- -
♥ 1 ss potetmel rørt ut i 2 ss kaldt vann

Fremgangsmåte

Ha jordbærene i en kjele og ha over sukker, vaniljesukker og vann.

La jordbærene koke opp og la blandingen småkoke til jordbærene har blitt helt myke og begynner å løse seg litt opp, ca 5 - 8 minutter (tiden avhenger litt av hvor store jordbærene er og om du bruker friske eller frosne jordbær).

Rør ut potetmelet i 2 ss kaldt vann i en liten kopp. Hell blandingen i den varme, småkokende jordbærgrøten i en tynn stråle mens du rører rundt hele tiden. Du vil da merke at jordbærgrøten tykner til med en eneste gang.

Ta kjelen av platen.

Jordbærgrøten kan serveres varm eller avkjølt. Hvis du vil avkjøle den i en serveringsskål, lønner det seg å drysse littegrann sukker på toppen for å unngå snerk.

Serveres med melk eller fløte.

Tips

♥ Jordbærgrøt smaker nydelig sammen med melk og litt sukkerdryss på toppen. Bruk fløtemelk (matfløte) hvis du vil gjøre det litt ekstra finslig. Noen liker også pisket krem eller vaniljeiskrem ved siden av.

♥ Jordbærgrøt smaker best samme dag den er laget.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaergrot