Jordbær- og bringebærgrøt



Ingredienser

♥ 300 g jordbær (friske eller frosne)
♥ 200 g bringebær (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 jordbær og bringebær i en kjele og ha over sukker, vaniljesukker og vann.

La bærene koke opp og la blandingen småkoke til bærene 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 bær).

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

Ta kjelen av platen.

Jordbær- og bringebærgrøten 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.

Tips

♥ Jordbær- og bringebærgrøt kan lages med både ferske og frosne bær, så dette er en sommerdessert som du kan lage hele året! 😃

♥ Jordbær- og bringebærgrøt 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.

♥ Jordbær- og bringebærgrøt smaker best samme dag den er laget.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaer-og-bringebaergrot