Plommegrøt med kanel og vanilje



Ingredienser

♥ 1 kg røde plommer (vekt med sten)
♥ 1 dl vann
♥ 1 kanelstang
♥ 1 vaniljestang
♥ 150 g sukker
♥ 1/2 sitron
♥ 2 ss potetmel
♥ 1 ss kaldt vann

Servering:
♥ 3 dl seterrømme
♥ sukker

Fremgangsmåte

Rens plommene og del dem i båter. Ha plommebåtene i en kjele. Tilsett vann. Ha kanelstangen i kjelen. Snitt opp vaniljestangen og ha både vaniljefrø og vaniljestang i kjelen.

Sett kjelen på platen og la plommene småkoke i 10-15 minutter. Spe eventuelt med litt ekstra vann hvis blandingen virker for tørr. La blandingen avkjøle i romtemperatur til den er kald før du fjerner kanelstanen og vaniljestangen.

Ha sukker og presset saft av en halv sitron i kjelen. Sett kjelen tilbake på platen og gi plommene et oppkok. Ta kjelen av platen.

Rør ut potetmelet med litt kaldt vann og tilsett dette i plommene i en tynn stråle mens du rører hele tiden. Sett kjelen på platen og varm opp til kokepunktet på nytt under fortsatt røring slik at plommegrøten tykner.

Avkjøl plommegrøten i romtemperatur.

Server med seterrømme og sukker.

Tips

Til servering kan du også bruke vaniljesaus, crème fraîche eller vaniljeis.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/plommegrot-med-kanel-og-vanilje