Rømmegrøt



Ingredienser

♥ 6 dl seterrømme
♥ 2,5 dl hvetemel
♥ 6 dl helmelk
♥ 0,5 ts salt

Servering (se tips):
♥ 100 g smør

Tilbehør:
♥ spekemat
♥ flatbrød
♥ melon

Fremgangsmåte

Ha seterrømmen i en kjele og rør den sammen.

Varm den opp på middels varme og la den småkoke i et par minutter mens du rører hele tiden.

Ta kjelen av platen og tilsett halvparten av hvetemelet. Rør kraftig og du vil se at rømmegrøten vil skille ut smør. Dette kan du helle av og bruke til servering. Hvis du ikke får til at rømmegrøten skiller ut smør, går det fint. Da kan du bare smelte ekstra smør til serveringen (se tips).

Ha så i resten av hvetemelet og spe med melken litt og litt av gangen. Rør godt mellom hver skvett melk slik at melken gradvis blander seg med grøten og gjør den tynnere i konsistensen. Det å røre inn melken gradvis er viktig for å unngå klumper i

grøten!

Sett kjelen tilbake på platen og la rømmegrøten koke i ca 5. minutter. Rør så grøten ikke svir seg i bunnen. Smak til med litt salt.

Rømmegrøten serveres med smøret som er skilt ut fra rømmen, samt sukker og kanel.

Tips

♥ Det er viktig at du bruker seterrømme for at rømmen skal skille ut smør under kokingen. Hvis du ikke får til å skille ut smøret, kan du smelte ekstra smør til serveringen. Bruk da helst bare det klarede smøret (altså det øverste gule laget av det smeltede smøret og ikke bunnfallet).

♥ Skal rømmegrøten stå litt før servering, bør du helle litt melk over den kokte grøten for å unngå snerk. Rør melken inn i grøten igjen når den er klar for å brukes og gi den gjerne et nytt, kort oppkok. Merk at rømmegrøten tykner dersom den blir stående lenge, men da også er det bare å spe med litt ekstra helmelk og koke den opp på nytt.

♥ Rømmegrøten i seg selv smaker litt syrlig. Det passer derfor veldig godt med smør, sukker og kanel på. Salt spekemat og flatbrød er perfekt tilbehør. Melon og kanskje noen jordbær er også populært å sette på bordet!

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

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