Rødgrøt med fløte (Dansk rødgrød med fløde)



Ingredienser

♥ 300 g jordbær
♥ 300 g bringebær
♥ 200 g rips
♥ 200 g solbær
♥ 2 dl vann
♥ 300 g sukker (se tips)
♥ 1 ts vaniljeekstrakt (se tips)
- -
♥ 2 ss potetmel
♥ 2 ss kaldt vann

Servering:
♥ sukker
♥ kremfløte (se tips)

Fremgangsmåte

Rens bærene og ha dem i en middels stor kjele sammen med vann, sukker og vanilje. La blandingen gjerne stå i romtemperatur i 30-45 minutter, slik at bærene begynner å avgi saft.

Varm opp på middels varme og la bærene småkoke i noen minutter, til du ser at bærene begynner å gå i oppløsning. Ta kjelen av platen.

Løs opp potetmelet i kaldt vann.

Hell det hvite potetmelsvannet i rødgrøten i en tynn stråle mens du rører hele tiden, slik at det blander seg jevnt i grøten.

Sett kjelen tilbake på platen og varm opp kort på nytt, så du ser at grøten tykner skikkelig. Ta kjelen av platen igjen og la rødgrøten avkjøles litt.

Hell rødgrøten i en serveringsskål. Dryss over 1 ss sukker for å unngå snerk på toppen av grøten.

Server rødgrøten avkjølt med kald fløte på og eventuelt litt ekstra sukkerdryss!

Tips

♥ Som sagt kan mange typer bær brukes, ut i fra hva du har for hånden og i den kombinasjonen som du liker best. Bare pass på at samlet vekt rensede bær blir totalt 800 g - 1 kg hvis du følger denne oppskriften. Fargen på bærene avgjør såklart hvilken farge det blir på grøten. Hvis du vil ha rødgrøten rød, må du bruke mest røde bær og mindre blå bær, slik som solbær, blåbær og bjørnebær.

♥ Det er viktig at potetmelet røres ut med kaldt vann før du har det i den varme grøten, ellers får du potetmelklumper i grøten.

♥ Sukkermengden kan tilpasses smak og syrligheten på bærene du bruker. Det er bare å redusere mengden hvis du foretrekker en mindre søt grøt. Det går også fint å bruke sukkererstatning i grøten. Blir grøten for lite søt, er det jo bare å drysse litt ekstra sukker på ved servering.

♥ I stedet for vaniljeekstrakt kan du bruke frø fra vaniljestang eller litt vaniljepasta. Vaniljesukker går også helt fint, eller du kan sløyfe vaniljen helt.

♥ Du kan servere grøten med melk i stedet for fløte hvis du vil. Plantebasert melk kan brukes hvis du foretrekker det. Det er også nydelig med en kule vaniljeis som tilbehør!

♥ Du finner mange forskjellige typer grøt med frukt og bær her på Det søte liv, se f eks **Jordbærgrøt**, **Jordbær- og bringebærgrøt**, **Rabarbragrøt** og **Rabarbra- og jordbærgrøt**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rodgrot-med-flote-dansk-rodgrod-med-flode