Multegrøt



Ingredienser

♥ 600 g multer
♥ 100 g sukker
♥ 1,5 dl vann
♥ 1,5 ss potetmel
♥ 2 ss kaldt vann

Servering:
♥ sukker
♥ kremfløte

Fremgangsmåte

Tin multene dersom du bruker frosne bær.

Ha multene i en liten kjele. Tilsett sukker og 1,5 dl vann. La dette småkoke i et par minutter.

Rør potetmelet sammen med 2 ss kaldt vann slik at potetmelet løser seg opp.

Hell potetmelblandingen i den varme, småkokende multesausen i en tynn stråle mens du rører rundt hele tiden. Du vil da merke at multesausen tykner med en eneste gang så du får en passe tykk multegrøt. Ta kjelen av platen.

Server multegrøten varm eller avkjølt, med sukkerdryss og fløte.

Tips

♥ Det går veldig fint å bruke fryste multer, men jeg foretrekker å la dem tine før jeg har dem i kjelen.

♥ Hvis du vil ha multegrøten over i en serveringsskål og det drøyer litt før servering, lønner det seg å drysse på litt sukker for å unngå at det danner seg snerk på toppen av grøten.

♥ Bruk mandelmelk som tilbehør dersom du ønsker en vegansk dessert.

♥ Se også blant annet **Sviskegrøt**, **Jordbærgrøt** og **Plommegrøt med kanel og vanilje** her på Det søte liv. **Plommekompott** og **Ferskenkompott** er også nydelig!

♥ For flere oppskrifter med multer, se **HER**.

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

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