

Perlebyggrød med pære

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

100 g perlebyg
1 dl vand
1 lille nip salt
3 dl letmælk
1 dl A38 eller græsk yoghurt
1/2 tsk. vanillesukker
1 pære

Topping:

Blåbær, hindbær og valnødder

Beskrivelse

Dag 1:

Kom perlebyg i en sigte og skyl den med koldt vand. Kog den i letsaltet vand indtil vandet er fordampnet (5-10 minutter).

Hæld mælken ved og lad det koge ind til en grød (20 minutter). Rør jævnligt så det ikke brænder på.

Lad grøden køle af og sæt den i køleskabet natten over.

Dag 2:

Rør grøden med A38 eller græsk yoghurt og vanillesukker. Riv pæren og vend den i grøden. Kom grøden i små skåle og top med bær og nødder.