



Beskrivelse

Skær blommerne i kvarte. Kom blommer, sukker, vanillesukker og vand i en gryde. Kog op under omrøring. Lad det simre under låg i ca. 15 minutter.

Rør maizena ud i koldt vand og rør det i gryden lidt af gangen til grøden er tæt på at have den rette konsistens. Lad blommegrøden simre et par minutter. Smag til med sukker.

Hæld den varme blommegrød i en skål. Stil grøden på køl i et par timer til den er kold.

Ingredienser

500 g blommer
3 spsk. rørsukker
1 tsk. vanillesukker
2 dl vand

Jævning:

2 tsk. maizena
lidt koldt vand

Tilbehør:

mælk og/eller fløde