



Stop madspild

## Ingredienser

150 g daggammelt rugbrød, gerne med kerner

2 1/2 dl vand

2 1/2 dl hvidtøl, f.eks. KB

1 lille stang kanel

1 spsk. farin

1 tsk. vanillesukker

1/2 spsk. citronsaft

1 knsp. salt

## Beskrivelse

Skær rugbrødet i mindre stykker og kom det i en gryde med vand. Lad det trække en times tid eller mere, inden det koges op sammen med hvidtøl og kanelstangen.

Når øllebrøden er cremet og sammenhængende, smages den til med farin, vanillesukker, citronsaft og salt.

Anret grøden i dybe tallerkener eller skåle med topping (se relaterede opskrifter).