



## Beskrivelse

Kom grødris og vand i en gryde og lad det koge i 2-3 minutter.

Tilsæt mælk og rør rundt. Bring grøden i kog under omrøring. Kog nu grøden videre under låg ved svag varme i 50-60 minutter. Rør tit.

Læg husblas i blød i en skål med koldt vand i 5-10 minutter. Afdryp husblas og kom den i grøden. Kom herefter salt, sukker og vaniljesukker i. Hæld grøden i en skål og stil den i køleskabet i mindst 4 timer.

Serveres kold med syltetøj eller frugtsauce.

## Ingredienser

2 dl grødris

3 dl vand

1,5 l mælk

3 blade husblas

½ tsk. salt

1 spsk. sukker

2½ spsk. vaniljesukker

Tilbehør:

Syltetøj eller frugtsauce