Abrikosgrød
4 pers.

Mors Mad
mad.winther.nu

Ingredienser
225 g tørrede abrikoser
1 liter vand
50 g sukker

Jævning:
1 spsk. kartoffelmel
Lidt vand

Tilbehør:
Mælk og/eller fløde

Beskrivelse
Dag 1:
Skyl abrikoserne og sæt dem i blød i vand i mindst 6 timer eller til dagen efter.

Dag 2:
Kog abrikoserne i udblødningsvandet til de er møre ca. 20 minutter. Blend abrikoserne let med en stavblender.
Tilsæt sukker og kog grøden op.

Rør kartoffelmel ud i lidt koldt vand. Sluk for blusset og rør kartoffelmelsjævnving i grøden.

Hæld grøden i en skål og læg husholdningsfilm på grødens overflade, så der ikke dannes skind på grøden.

Server grøden kold eller lun med mælk og/eller fløde.