



## 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 kartoffelmelsjævning 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.