

# Grov risengrød med abrikostopping

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Kog vand, grødris, hvedekerner og rugkerner sammen i en tykbundet gryde under omrøring i ca. 1 minut.

Tilsæt mælk og bring grøden i kog under omrøring. Kog ved meget svag varme under låg i ca. 30 minutter. Rør jævnligt i grøden.

Smag til med salt.

Server grøden med kold abrikosgrød, ristet kokosmel og solsikkekerner.

## Ingredienser

3 dl vand

125 g grødris

50 g knækkede hvedekerner

50 g knækkede rugkerner

1 liter sødmælk

Salt

Topping:

Abrikosgrød

Ristet kokosmel

Solsikkekerner

## Variationer

Server grøden med rød æblemos og grofthakkede mandler ristet på en tør pande.