

Gulerodskagegrød

1 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Hak mandler groft. Riv gulerødder groft.

Kog havregryn og mælk under omrøring i ca. 1 minut. Tilsæt revet gulerod. Smag til med krydderier og salt.

Anret havregrøden i en tallerken. Drys kanelsukker over.

Flødeostecreme: Rør philadelphia med flormelis og lidt citronsaft.

Kom flødeostecremen på havregrøden. Drys hakkede mandler og rosiner rundt om. Top med revet gulerod.

Ingredienser

1 dl havregryn
2 dl mælk
1 dl revet gulerod
1 tsk. kanel
1/2 tsk. kardemomme
1/4 tsk. ingefær
1 lille nip salt

Drys: Kannelsukker

Flødeostecreme:

1 spsk. philadelphia
1 tsk. flormelis
Lidt citronsaft

Topping:

Revet gulerod
1 spsk. rosiner
8 mandler