

# Sagorød med æbler og rosiner

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



## Ingredienser

5 dl mælk

100 g sagogryn

1 spsk. sukker

1 knsp. salt

1 grønt æble, f.eks. Granny Smith

1 håndfuld rosiner

2 spsk. mascarpone

Topping:

Lidt akaciehonning

1 håndfuld mandler

## Beskrivelse

Kom mælk, sagogryn, sukker og salt i en gryde og bring grøden i kog under omrøring. Kog ved meget svag varme under låg i ca. 20 minutter. Rør jævnlige i grøden.

Tilsæt æbler og rosiner og varm grøden igennem. Rør mascarpone i.

Rist evt. mandlerne på en tør pande. Lad dem afkøle og hak dem groft.

Server grøden med lidt akaciehonning og hakkede mandler på toppen.