

Quinoaflagegrød med blåbær og æble

1 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Kom quinoaflager, vand og salt i en lille gryde. Bring det i kog under omrøring, og lad det simre i 2–3 minutter, til grøden har den rette konsistens.

Tag gryden af varmen og rør kokosolie i den varme grød. Smag til med ahornsirup og kanel.

Skær æblet i små tern.

Hæld grøden i en lille skål. Top med æbletern, blåbær og græskarkerner.

Ingredienser

1 dl quinoaflager
2,5 dl vand
1 lille nip salt
1 tsk. kokosolie
1 spsk. ahornsirup
1/2 tsk. kanel

Topping:

1/2 rødt æble
1 håndfuld blåbær
1 tsk. græskarkerner