

Hirsegrød med æble og kanel

1 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

1 dl hirseflager
2 dl vand
1 lille nip salt
1 tsk. Ceylon-kanel
1 tsk. kokosolie
1 rødt æble

Topping: 1 tsk. ahornsirup

Beskrivelse

Kom hirseflagerne i en finmasket si. Hæld kogende vand over dem fra elkedlen og skyl efter med koldt vand.

Skær æblet i små tern.

Kom hirseflager, vand og salt i en lille gryde. Bring det i kog under omrøring, skru ned til svag varme, og lad det simre i 2-3 minutter. Tilsæt kanel og vend æbletern i det sidste minut.

Tag gryden af varmen og rør kokosolie i grøden. Hæld grøden op i en lille skål. Dryp lidt ahornsirup over.