

Risflagegrød med blåbær og kokos

1 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

- 1 dl risflager
- 1 dl kokosmælk
- 1,5 dl vand
- 1/4 tsk. vanillepulver
- 1 lille nip salt
- 1 tsk. kokosolie

Topping:

- 1 håndfuld blåbær
- 1 spsk. ristet kokosmel
- 1 tsk. ahornsirup

Beskrivelse

Rist kokosmelet på en tør pande under omrøring, til det er gyldent. Tag det af panden og sæt det til side.

Kom risflager, kokosmælk, vand, vanillepulver og salt i en lille gryde. Bring det i kog under omrøring. Skru ned til lav varme, og lad grøden simre i 2-3 minutter, indtil den er cremet. Rør jævnligt i bunden.

Tag gryden fra varmen, og rør kokosolie i. Hæld grøden op i en lille skål.

Top med blåbær og ristet kokosmel. Dryp lidt ahornsirup over grøden.