

Risflagegrød med gulerod og blåbær

1 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Riv guleroden fint.

Kom risflager, vand, kokosmælk, gulerod, ingefær og salt i en lille gryde. Bring det i kog under omrøring. Skru ned til lav varme, og lad grøden simre i 4-5 minutter, indtil den er cremet. Rør jævnlige i bunden. Tag gryden fra varmen, og rør kokosolie i. Hæld grøden op i en lille skål. Top med blåbær.

Ingredienser

- 1 dl risflager
- 1,5 dl vand
- 1 dl kokosmælk
- 1 dl fintrevet gulerod
- 1 tsk. revet ingefær eller efter behag
- 1 tsk. kokosolie
- 1 lille nip salt

Topping:

- 1 håndfuld blåbær
- 1 tsk. ahornsirup