

Brombær-æblegrød

6 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Snit vanillestangen åben. Skræl æblerne og skær dem i små tern. Kog æbler, brombær, sukker, vanillestang og vand i en gryde i 10-12 minutter. Rør kartoffelmel ud i lidt vand. Sluk for blusset og rør citronsaft og kartoffelmelsjævning i grøden. Tag vanillestangen op af grøden. Hæld grøden i en skål og læg husholdningsfilm på grødens overflade, så der ikke dannes skind på grøden. Server grøden kold eller lun med mælk til.

Ingredienser

2 store æbler
700 g brombær
300 g sukker
1 vanillestang
10 dl vand
2 spsk. citronsaft

Jævning:

55 g kartoffelmel
lidt vand

Tilbehør:

mælk og/eller fløde