

M unkebo
M and
M ad, der simrer

17. oktober 2026

Dessert

Blommegrød (8 personer).

Ingredienser:
1 kg stenfri blommer i mindre stykker, 4 dl vand, 250 g rørsukker (ca. 3 dl), 2 kanelstænger, 1 vaniljestang (kornene heraf), 2 spsk kartoffelmel, 3 spsk vand, 2 spsk rørsukker.

Sådan gør du:



Kom blommer, vand, sukker, kanel, vaniljekorn og -stang i en gryde.

Bring blandingen i kog under låg og kog grøden ved jævn varme i ca. 10 min. – rør af og til.

Rør en jævning af kartoffelmel og vand.

Tag gryden af varmen og fjern kanel- og vaniljestang.

Kom jævningen i på én gang – under omrøring. Rør grøden godt igennem og smag den til.

Hæld grøden i en skål, drys med sukker og stil den derefter tildækket i køleskabet i mindst 2 timer.

Server den iskolde blommegrød med mælk og drys med sukker.