

Fruktgrøt med melk

16 porsjoner



Ingredienser:

12 stk epler
24 stk plommer
8 stk fersken
4 dl sukker
8 dl vann
8 ss potetmel

16 dl melk

Utstyr:

Skjærefjøl, kniv, litermål, boksåpner, gryte, sleiv, teskje, spiseskje, stavmikser og steke-spade.

Fremgangsmåte:

1. Skrell eple, plomme og fersken, fjern stein og kjerne og del i biter.
2. Kok eple mørt i vann og sukker, ca 10 minutter. Ha i plommer og fersken og kok videre i 5 minutter.
3. Ta gryten av varmen. Rør potetmel i en skvett vann og tilsett blandingen i gryten i en tynn stråle under omrøring. Hold blandingen rett under kokepunkt. Den må ikke koke.
4. Hell grøten over i en serveringsbolle, dekk til med plast og avkjøl i kjøleskapet.
5. Server med melk!

Tips: Fjern skallet på plommer og fersken ved å skjære et kryss på toppen og ha dem i kokende vann i 3 minutter. Ha dem rett over i isvann og dra skallet av.

Oppskriften er hentet fra Tine kjøkken.