

Havregrynsgrøt

Porsjoner 20 barn



Ingredienser

$\frac{1}{2}$ l kokosmelk

1,5 l vann

10 dl havregryn

0,1 ts salt

Forslag til tilbehør

10 dl frosne bær

3 pærer

3 epler

$\frac{1}{2}$ sitron

kanel

kokosflak

Utstyr

Skreller, skjærefjøl, kokkekniv, kasseroller, sleiver, sitronpresse og skål.

Fremgangsmåte

Grøt

1. Kok opp vann og melk, og dryss i havregrynen.
2. La det koke i ca 5-10 minutter, til grøten har ønsket konsistens.
3. Smak til med salt mot slutten av koketiden.

Frukt og bær

1. Press sitronen i sitronpresse og hell saften i skål.
2. Skrell epler og pære ved behov, skjær dem i terninger og vend i sitronsaften.
3. Varm de frosne bærrene i en kasserolle.
4. Server grøten varm, med varme bær, eple og pærebiter, og kanel på toppen.
5. Strø på litt kokos etter ønske.