

Æblegrød

Opskrift til et stort marmeladeglas

Her får du opskriften på en portion æblegrød der rækker til et stort marmeladeglas.

Havregrød, mængden af yoghurt og denne her lynhurtige granola rækker til 2 portioner.

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

10-15 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Æblegrød

- 5-6 æbler
- 1 vaniljestang + 2 spsk. sukker
- 1/2-1 dl vand, brug lidt af gangen

Granola

- 1 håndfuld mandler
- 1 spsk. smør
- 1 spsk. sirup
- 1/2 tsk. kanel
- 1/2 tsk. kakao

Havregrød

- 1,5 dl havregrød
- 1/3 tsk. salt
- 3 dl mælk eller vand

Yoghurt

- 2 spsk. yoghurt pr. portion

Sådan gør du

Start med at lave din æblegrød. Den kan serveres varm hertil, eller kold – hvis du har lavet æblegrøden dagen eller et par dage inden.

1. Skræl æblerne og fjern kernehuset. Skær dem i mindre stykker og kom dem i en gryde med lidt

vand

2. Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Vend dem sammen med sukker og kom det i gryden sammen med den tomme vaniljestang
3. Lad det varme stille og roligt op i 10 minutters tid under låg, til æblerne er bløde. Imens kan du lave granola og grød.
4. Lav din granola ved at hakke mandlerne groft. Smelt smør, honning, lidt salt, kakao og kanel på en pande. Kom mandlerne ved og vend rundt i marinaden. Giv det små 10 minutter ved middel varme mens du rører lidt, så det ikke brænder på.
5. Lav din havregrød ved at røre gryn, salt og væske sammen i en gryde ved middelvarme. Rør til det tykner. Det er muligt at styre både grød og granola på samme tid.
6. Nu er din æblegrød sikkert klar: fjern vaniljestangen og giv blandingen en tur med en stavblender. Kom på et glas
7. Fordel først grøden i to skåle. Kom lidt yoghurt oven på grøden og top med æblegrød og de ristede mandler.