

Havregrød med blommekompot

Opskrift til 2 portioner

Ingredienser

Havregrød

- 1,5 dl havregryn
- 1/3 tsk. salt
- 3 dl mælk

Blommekompot

- 3 blommer
- 3-4 spiseskeer vand
- 50 g sukker

Sådan gør du

HAVREGRØD

1. Kom havregryn, salt og væske i en gryde, lad det koge op til det har konsistens som grød

BLOMMEKOMPOT

1. Skyl blommerne og skær dem i lidt mindre stykker – kassér stenene
2. Kom dem i en gryde med lidt vand og skru op
3. Lad dem stå og simre i vandet i 10 minutters tid, sørg for der hele tiden er en smule væske her i
4. Sød med sukker, sirup eller hvad du ellers ønsker
5. Giv det evt. en tur med en stavblender, jeg undlod dette.

Server din grød med et par skefulde blommekompot, lidt skyr eller græsk yoghurt, hakkede mandler, og måske et drys brun farin eller kokospalmesukker.