

Havregrød med karamel, æbler og nødder

Opskrift til 2 portioner

Samlet tid

2,5 timer

Ingredienser

Havregrød

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

Desuden

- Karamel: 1 dåse kondenseret mælk
- Æble, gerne syrligt æble
- Mandler, hasselnødder, kakaonips. Brug hvad du foretrækker
- Et drys kanel på toppen er også godt.

Sådan gør du

HJEMMELAVET KARAMEL:

1. Kom hele dåsen i en gryde med vand, sæt i kog. Dåsen skal forblive uåbnet, og skal altså bare koges med indholdet i.
2. Kog dåsen i 2,5 timer. Sørg hele tiden for, at dåsen er dækket helt af vand. Hvis der løbende fordamper vand fra gryden, bør du derfor tilsætte lidt mere vand. Ellers kan dåsen passe sig selv.
3. Tag gryden af varmen efter de 2,5 timer. Lad dåsen køle let af, så du kan holde ved den uden at brænde dig. Åbn dåsen og kom karamellen over i et rent syltetøjsglas eller patentglas. Sæt på køl, til du skal bruge det, gerne omkring en times tid.

HAVREGRØD:

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

Server din grød med karamel, æbeltern, hakkede nødder, og kakaonips.