



Grød

Boghvedegrød – 4 personer

8 dl mælk
3 dl boghvede
salt
sukker
eller sirup

bringes i kog i en gryde ved jævn varme og røres i. Der skrues ned til svag varme, og boghveden koges cirka 20 minutter under jævnlig omrøring. Grøden smages til med og serveres med efter behag.

Bygggrød – 4 personer

8 dl mælk
eller vand
100 g valsede byggryn
cirka $\frac{3}{4}$ tsk salt
sukker
eller sirup

bringes i kog ved jævn varme og røres i. Der skrues ned til svag varme, og grøden koges cirka 25 minutter under jævnlig omrøring. Grøden smages til med og serveres med efter behag.

Havregrød

1 kop havregryn
2 kopper mælk
eller vand
salt
sødemiddel [?]

bringes i kog og koges 1 minut under jævnlig omrøring i i en gryde ved middel varme. Grøden smages til med og efter behag.

Kruskagrød

1 kop kruska
2½ kopper mælk
eller vand
¼ tsk salt
evt. sødemiddel

bringes i kog og koges 20-25 minut under jævnlig omrøring i i en gryde ved lav til middel varme. Grøden smages til med og efter behag.

Kærnemælkssuppe

½ liter kærnemælk hældes i en kasserolle, og
1½ spsk Maizena og
sødemiddel [20 g] piskes ud i kærnemælken, som gives et opkog og tilsættes
tørrede dadler
eller anden frugt efter behag.

Risengrød – 4 personer

1½ liter mælk bringes i kog i en gryde ved jævn varme og
250 g runde ris røres i. Der skrues ned til svag varme, låget lægges på gryden, og der
røres jævnligt i grøden, som koges i cirka 45 minutter. Der smages til
med
salt og
sødemiddel [?] efter behag, før grøden serveres med
kanel og til jul en smørklat!

TIP!

Julerisengrød de luxe: Der røres 1 dl piskefløde i grøden umiddelbart inden servering.

Vandgrød

5 dl vand bringes i kog i en gryde og
1½ dl runde ris røres i. Der skrues ned til svag varme, låget lægges på gryden, og der
røres jævnligt i grøden, som koges i cirka 20 minutter.
Der kommes eventuelt lidt mere vand i for at få en passende konsistens.
Grøden smages til med
salt og serveres fx med kold æblekompot, sukker og mælk.

Øllebrød

6 skiver rugbrød sættes i blød i en kasserolle i
vand og
evt. lys øl/hvidtøl - i alt væske nok til at brødet er dækket.
Brødet koges ved svag til moderat varme under omrøring til en ensartet
masse og smages til med
sødemiddel [?] efter behag. Øllebrød serveres med
mælk
flødeskum og
evt. en ostebjælke
eller frisk frugt som fx jordbær, banan eller nektarin
eller tørret frugt som fx svesker eller abrikos.