

RØDGRØD MED FLØDE (TOETJE MET ROOD FRUIT EN SLAGROOM)

Land: Scandinavisch

Maaltijd: Nagerechten

Porties: 2 personen

Bereidingstijd: 20 min. + 2 uur opstijven

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 300 gram rood fruit (mag uit de diepvries)
- 1,5 el suiker (of naar smaak)
- 1 drupje vanille extract
- 1 el griesmeel
- slagroom (voor erbij)

extra nodig

- staafmixer

WAT GA JE DOEN

Breng het rood fruit met de suiker, het vanille extract en een scheutje water aan de kook. Laat 5-10 minuten koken tot het rood fruit helemaal zacht is geworden. Pureer dan fijn met een staafmixer.

Zet het fruit weer op het vuur en voeg de griesmeel toe. Laat nog ongeveer 3 minuten op laag vuur koken, onder voortdurend roeren (anders gaat de griesmeel klontjes vormen).

Giet de saus in glaasjes. Laat de rødgrød koud worden in de koelkast (heb je weinig tijd dan kun je het ook warm serveren).

Server de rødgrød met een beetje slagroom.