

Koldskålsgrød

Til 6 personer

5 dl	Kærnemælk
5 dl	Koldskål
300 g	Havregryn
180 g	Rødgrød

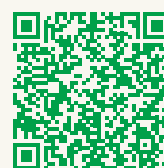
Vi anbefaler at grøden spises med det samme, da den hurtigt sætter sig. Dog kan den sagtens nydes senere eller dagen efter, hvis man godt kan lide en mere fast grød.

Men man kan altid tilføje mere koldskål eller kærnemælk, hvis grøden er blevet for tyk.



FRU
HANSENS
KÆLDER

- 1 Hæld havregryn, kærnemælk og koldskål sammen i en skål og rør godt rundt
- 2 Fordel grøden i skåle og anret med rødgrød
- 3 Smag eventuelt grøden til med citronsaft og vaniljesukker.



Se opskriften på
instagram