Veitlegrøt (Veitlagraut)



Ingredienser

1 liter helmelk
100 g semulegryn
150 g smør
150 g sukker
1 ts vaniljesukker

Servering:
rosiner
kanel

Fremgangsmåte

Kok opp melken i en kjele. Ha semulegryn i en bolle og rør ut litt og litt med nok melk til at det blir en tynn suppe (se tips). Ha dette i resten av melken og rør blandingen jevn. Kok opp og la grøten småkoke minst 15 minutter (se tips). Rør hele tiden så grøten ikke svir seg i bunnen av kjelen.

Rør sukker og smør oppdelt i klatter inn i grøten mens den småkoker, så sukkeret og smøret smelter inn i grøten.

Når grøten er ferdig, skal den vispes lett og luftig.

Veitlagrauten fylles i dessertskåler og drysses med sukker for å hindre snerk.

Serveres romtemperert. Dryss på kanel og rosiner ved servering.

Tips

♥ Det er viktig at semulegrynene blandes litt og litt med melken for at du skal få en jevn og klumpfri grøt. Har du alt sammen rett i kjelen med melken, vil grynene lett klumpe seg sammen.

♥ Tilsett gjerne en god skvett matfløte i tillegg til melken.

♥ Etter tips jeg har fått fra en som kommer fra Odda kan grøten gjerne koke i 2 timer. Da kjennes ikke semulegrynene og grøten smelter i munnen. Men som sagt veldig viktig å røre hele tiden så grøten ikke svir seg i bunnen.

♥ Veitlagrauten smaker best samme dag den er laget.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/veitlegrot-veitlagraut