Det søte liv...

Semulegrøt



Ingredienser

♥ 1 liter helmelk
♥ 1,25 dl semulegryn
- -
♥ 2 ss smør
♥ 3 ss sukker (se tips)
♥ 0,5 ts vaniljesukker

Dryss (kan sløyfes):
♥ kanel / sukker
♥ muskat

Fremgangsmåte

Ha 8 dl av melken i en tykkbunnet kjele og gi det et oppkok. Ta kjelen av platen

Ha resterende 2 dl av melken i en bolle og tilsett semulegrynene. Rør til en tykk, grøtete masse (se tips). Ha dette så i kjelen med den varme melken og rør så semulegrynene løser seg godt opp i melken.

Sett kjelen tilbake på platen og la blandingen småkoke under stadig omrøring i ca 10-15 min til du får en passe tykk grøt. Det er viktig å røre hele tiden, så grøten ikke svir seg i kjelen.

Ta kjelen av platen og bland i smør, sukker og vaniljesukker.

Fordel grøten i små serveringsboller. Dryss eventuelt over litt kanel og/eller en liten klype muskat.

Tips

♥ Det er viktig å løse opp semulegryn i litt av melken før du har de i den varme melken, ellers vil det lett kunne danne seg klumper i grøten din som ikke løser seg opp så lett. Alternativt kan du ha semulegrynene i den kalde melken og varme opp det hele sammen mens du rører hele tiden.

♥ Skal du servere semulegrøt til de aller minste, holder det med sukkeret i grøten som smak. Babyer elsker semulegrøt!

♥ Som sagt forbinder jeg semulegrøt med en klype muskatdryss på toppen, men det vanligste er nok å drysse over kanel. Hvis du vil drysse sukker på toppen også, kan det lønne seg å redusere sukkermengden i grøten til 2 ss. Mange liker også å ha en liten smørklatt oppå semulegrøten slik man gjør med risengrynsgrøt. Jeg vet også at noen liker å servere grøten med rød saus. Selv liker jeg den best naturell med et lite muskatdryss slik jeg er vant med hjemmefra.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/semulegrot