



Semulegrøt

Semulegrøt (semulegrynsgrøt) er en fløyelsmyk grøt mange husker fra barndommen. Den er en vinner hos de yngre og serveres med en frisk og fruktig bærsaus og et lett dryss av mandler eller med sukker, smørøye og et lett dryss av kanel. Oppskriften gir 4 porsjoner.

🕒 UNDER 20

👩 ENKEL

Slik gjør du

- ① Smelt halvdelen av smøret i en tykkbunnet gryte, ha i melken og kok opp
- ② Visp semulegryn i og la grøten småkoke i ca. 10 min. Rør ofte i grøten så den ikke svir seg
- ③ Ha i salt, sukker og resten av smøret
- ④ Serveres med sukker og kanel, syltetøy eller bærkompott



Semulepudding er nydelig som dessert og/eller til kaffen. Se nedenfor for oppskrift

SEMULEPUDDING

- ① Kok opp 1 l melk og visp inn 1,2 dl semulegryn
- ② La blandingen småkoke i 10 - 15 min
- ③ Rør ofte i blandingen så den ikke svir seg
- ④ Ha i 2 ss sukker og mandeldråper etter smak
- ⑤ Hell puddingen i en glassbolle (strø gjerne litt sukker over for å unngå at det dannes snerk på puddingen)
- ⑥ Sett puddingen på et kaldt sted til den har stivnet
- ⑦ Server med rød saus

Ingredienser

1,2 dl	Møllerens Semulegryn
1 l	melk
2 ss	smør
1,5 ss	sukker
1/2 ts	salt

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Semulegryn