



Vand grød

(Til ca. 8 personer)

3 liter vand
6 dl. fine byggryn
1 tsk. salt
Evt. 5-6 æbler
Et par håndfulde rosiner

Først skal vandet koge.

Grynene puttes i, mens man rører i gryden.

Bliv ved med at røre, indtil grøden koger igen.

Put saltet i, og lad grøden koge på lav varme i ca. time.

Æblerne skal skrælles, skæres i skiver og koges med i grøden i de sidste 10 minutter sammen med rosinerne.

Du kan servere grøden med smeltet smør blandet med honning.

Eller du kan servere den med mælk og sukkerdrys.

