



Havregrynsgröt Deluxe

Antal: recept_2019-10-27

Havregrynsgröt kan varieras på så många olika sätt! Att tillsätta en skvätt kokosmjölk i slutet av koktiden ger en väldig krämig och rund smak som tar din gröt till nya höjder. Kombinationen av kanel, jordnötssmör och lönnsirap är fullkomligt oemotståndlig och något som passar till frukost alla dagar i veckan!

Pris: 1 kr

4 dl havregryn
8 dl vatten
3 msk kokosmjölk

Toppings:

kanel, hallon, jordnötssmör, mandelspån, lönnsirap

Tillsätt havregryn och vatten i en gryta och låt koka upp under omrörning. När gröten börjar puttra, sänk värmen till låg och låt småkoka tills du nått önskad konsistens på gröten.

Stäng av värmen på plattan och tillsätt kokosmjölken i gröten. Rör om tills den blandats med resten av innehållet i grytan och ta sedan bort från plattan.

Servera havregrynsgröten i två skålar och toppa med kanel, hallon, jordnötssmör och mandelspån. Ringla slutligen lite lönnsirap över toppen och servera.