



Grød med gulerod

Der skal ikke meget til at pimpe din (eller dine ungers) havregrød, og gøre den mere grøn. Denne grød med topping, tager ca. 10 minutter at lave og smager næææsten af gulerodskage! Fantastisk morgenmad.



[Bedøm opskrift](#)



Ingredienser

2 personer

1.5 dl finvalsedede havregryn

1 **revet æble**

1 **revet gulerod**

2 tsk stødt kardemomme

½ tsk stødt allehånde

2 tsk stødt kanel

½ dl rosiner

2 hakkede bløde dadler

½ dl hakkede valnødder

1 knivspids salt

4.5 dl kogende vand

Topping

tyk yoghurt

1 **æble i tern**

hakkede pistacier

fintrevet citronskal

ahornsirup

Opskrift og styling: Louisa Lorang

Fotograf: Lene Samsø

Tilberedning

- 1 Kom havregryn, revet æble, revet gulerod, krydderier, rosiner, hakkede dadler og valnødder i en gryde og hæld kogende vand over.
- 2 Kog grøden under omrøring i 3-6 minutter. Spæd med vand efter behov.
- 3 Smag til med et nip salt.
- 4 Anret grøden og top den med yoghurt, æble, pistacier, citronskal og sirup. Servér straks.



Tip

Du kan også komme revet rødbede i din grød, det giver en smuk, lyserød grød.

