

Byggrynskrem

Denne byggrynskremen kommer fra Nes i Hallingdal. Byggrynskrem med bringebærsaus er ein god variant til riskrem.

Vanskelighetsgrad: Middels

Tilberedningstid: Over 60 min

6 porsjoner

100 g byggryn

3 dl vatn

6 dl mjølk

2 ss sukker

2 ts vaniljesukker

1/3 l kremfløyte

Bringebærsaus:

5 dl rød saft (utblandet)

Ca. 1 1/2 ss potetmjøl

Ca. 300 g frosne bringebær

Fremgangsmåte

Bløyt gryna i vatn natta over. Kok dei i bløytevatnet i ca 20 min. Spe med mjølk og la det småkoke i ca 2 timar til grauten er passe tjukk. Gryna bør ikkje vera heilt sundkokte. Set grauten til avkjøling. Stivpisk fløyten og blant forsiktig i grauten og vaniljesukker.

Bringebærsaus:

Kok opp saft og vatn og tilset potetmjølsjamning. Gi sausen eit nytt forsiktig oppkok. Sausen bør vera litt fyltig. Bland inn frosne bringebær og mos dei lett i sausen. Smak til med sukker?