

## Rokkedysserødgrød



### Ingredienser:

650g Rokkedysse bær (Feks. 250g jordbær, 200 g hindbær og 200g brombær)

150g rørsukker (mængden afhænger af hvilke bær du vælger, så hold lidt igen og smag til)

2dl vand

2 spsk kartoffelmel

2,5dl fløde

### Fremgangsmåde:

Kom vand, sukker, vaniljekorn og -bælg i kog i en gryde. Når sukkeret er smeltet tilsæt alle bærrene og kog ved svag varme i 25 minutter. Tag det af varmen og tag vaniljebælgen op. Blend bærrene, og si massen tilbage i en ren gryde. Giv det et hurtigt opkog, tag gryden fra varmen og smag til med sukker. Rør kartoffelmel ud i vandet og hæld det i en tynd stråle i grøden under omrøring. Stil glassene på et fad og fyld en passende mængde i hvert gals. Sæt på køl til grøden har sat sig.

Lige inden servering pisker du en meget tynd flødeskum som du hælder, meget forsigtigt, øverst i hvert glas.