

# Gammeldags Jordbærgrød

4 portioner

## Det skal du bruge

### Hvid creme

1 dl. græsk yoghurt

1 tsk. sukker

1 spsk. lakridspulver / granulat

### Grød

700 g. jordbær

1 stang lakridsrod

150 g. sukker

1 spsk. kartoffelmel

Smag til med rå lakrids eller lakridspulver

**Sådan gør du:** Vask hænder, læs opskriften og find ingredienserne frem.

**Hvid creme:** Smag græsk yoghurt til med sukker og lakridspulver og stil på køl.

**Grød:** Vask jordbærerne. Kom dem i en gryde og tænd komfuret på helt lavt blus, tilsæt lakridsroden og sukker. Lad grøden komme langsomt i kog. Rør kartoffelmel ud i lidt kold vand i et glas. Når grøden koger hældes blandingen i grøden i en tynd stråle, mens du rører grundigt rundt. Smag til med lakrids ved at rive rå lakridsen på et rivejern, eller tilsæt lakridspulver.

Server grøden kold eller varm med yoghurten.



**Et godt råd:** Du kan sagtens lave dejlig grød af stort set alle bær og frugter – også frosne...  
</h3>

Opskriftsudvikler: Birgitte Vang Hansen