

Øllebrød med skyrflødeskum

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

150 g dag gammelt rugbrød, gerne med kerner

2 1/2 dl vand

2 1/2 dl hvidtøl, f.eks. KB

1 lille stang kanel

1 spsk. farin

1 tsk. vanillesukker

1/2 spsk. citronsaft

1 knsp. salt

Skyrflødeskum:

2 dl piskefløde

2 spsk. skyr

Pynt: Jordbær

Beskrivelse

Skær rugbrødet i mindre stykker og kom det i en gryde med vand. Lad det trække en times tid eller mere, inden det koges op sammen med hvidtøl og kanelstangen.

Når øllebrøden er cremet og sammenhængende, smages den til med farin, vanillesukker, citronsaft og salt.

Skyrflødeskum:

Pisk fløden til flødeskum og bland med skyr.

Anret grøden i dybe tallerkener eller skåle og top med en stor spsk. skyrflødeskum og friske bær.