

A top-down view of two white ceramic bowls filled with white grød (oatmeal). Each bowl is topped with a pat of melting butter and a dusting of brown powder, likely cinnamon. A silver spoon is placed in each bowl. In the background, two glass jars contain a golden-brown fruit compote with visible fruit pieces. The entire scene is set against a dark, textured fabric background.

GRØD

5 GRØD opskrifter

Jul



RISENGRØD MED ESTRAGONSUKKER, PÆRE OG RISTEDE HASSELNØDDER

TIL 4 PERSONER

Den klassiske risengrød med kanel og smørklat er altid god, men denne lidt utraditionelle risengrød med estragonsukker, pære og ristede hasselnødder er bestemt også et forsøg værd, hvis du er frisk på at udforske risengrødsverdenen og imponere gæster og andre gastronomiske julenisser.

Risengrød

Bland alle ingredienser i en tykbundet gryde og kog op ved svag varme og rør jævnligt i gryden, så mælken og risene ikke brænder på. Når risene er møre, men stadigvæk har en lille smule bid, er grøden færdig - husk at smage til med salt. Når grøden er færdig, kan nu forberede toppings

Estragonsukker, ristede hasselnødder og pære

Skyl den friske estragon, og dup den tør med et viskestykke. Bland estragon sammen med rørsukker. Det holder sig i et par dage i køleskabet. Tørrist hasselnødderne på en pande ved middelf varme, indtil de bliver gyldenbrune. Hak pæren groft.

Anretning

Server grøden i en skål og top den med estragonsukker, frisk pære og hasselnødder.

Risengrød

200 g grødris

1.5 l sødmælk

1 tsk salt

Toppings

1 bundt frisk estragon

200 g rørsukker

2 stk pære

200 g hasselnødder

RISENGRØD OPSKRIFT MED KANELSUKKER OG SMØRKLAT

TIL 4 PERSONER

I Danmark har vi spist grød i tusinder af år, og det er en stor del af vores nationale selvpfattelse og vores kulinariske arv. De seneste 200 år er risengrød så blevet en fast tradition i danskernes grødvane og det er blevet vinterens svar på rødgrød med fløde. Det er relativt nemt at lave, men alligevel kan det være lidt angstprovokerende at skulle lave en risengrød opskrift med kanelsukker og smørklat, da grøden nemt kan brænde på eller bliver for udkogt. Og når nu der er skrevet så mange julesange om denne ikoniske ret, og der er så mange traditioner forbundet med at spise og lave den, er det vigtigt, at den sidder lige i skabet. Her er vores bud på den perfekte risengrød opskrift.

Risengrød

Bland alle ingredienser i en tykbundet gryde, kog op ved svag varme, og rør jævnligt i gryden, så mælken og risene ikke brænder på. Når risene er møre, men stadigvæk har en lille smule bid, er grøden færdig. Tilsæt salt og smag til. Mens grøden koger kan du blande kanel og sukker.

Anretning

Server grøden med kanelsukker og smørklat - med smørklat øverst, som vi gør hos GRØD.

Risengrød

200 g grødris

1.5 l sødmælk

1 tsk salt

Kanelsukker og smørklat

2 spsk stødt kanel

200 g rørsukker

40 g smør





PLANTEBASERET RISENGRØD MED KANELSUKKER OG SMØRKLAT

TIL 4 PERSONER

Plantebaseret risengrød kan bestemt leve op til den traditionelle risengrød! Herunder finder du - i vores optik - den bedste plantebaseret risengrød med kanelsukker og vegansk smørklat. Grøden er, i stedet for komælk, kogt på en blanding af havredrik og risdrik, der giver grøden en lækker og cremet konsistens. Og som bonus så brænder plantedrik ikke lige så let på som komælk.

Plantebaseret risengrød

Bland grødris, risdrik, havredrik og salt i en tykbundet gryde, kog op ved svag varme og rør jævnligt i gryden, så mælken og risene ikke brænder på. Når risene er møre, men stadigvæk har en lille smule bid, er grøden færdig (efter cirka 45 minutter). Tilsæt salt og smag til. Mens grøden koger kan du blande kanel og rørsukker.

Anretning

Server grøden med kanelsukker og smørklat - vi placerer altid smørklatten øverst i GRØD-butikkerne.

Plantebaseret risengrød

200 g grødris

6 dl risdrik

6 dl havredrik

1 tsk salt

Kanelsukker og smørklat

2 spsk stødt kanel

200 g rørsukker

40 g smør

RISALAMANDE OPSKRIFT MED HJEMMELAVET KIRSEBÆRSAUCE

TIL 4 PERSONER

Risalamande er en opskrift, som vækker mange minder, og som medfører mange traditioner. Vi ved godt, at det er vanvittigt vigtigt, men vi synes, at det er mindst lige så vigtigt, at retten samtidig smager sindssygt lækker. Det her er vores bud på en delikat risalamande opskrift med hjemmelavet kirsebærsauce. Let the games begin!

Risalamande

Bland ris, mælk, en halv flækket vaniljestang og salt i en tykbundet gryde, og kog op ved svag varme. Rør jævnligt i gryden, så mælken og risene ikke brænder på. Når risene er møre, men stadigvæk har en lille smule bid, er grøden færdig. Smag til med salt og lad grøden afkøle til den har stuetemperatur. Pisk fløden til skum sammen med citronskal og rørsukker. Vend flødeskummen forsigtigt med risengrøden og mandlerne.

Kirsebærsauce

Bland alle ingredienser i en gryde (bortset fra maizena), og kog op ved svag varme. Sørg for ikke at røre for meget, da kirsebærene vil blive smattede. Når sauceen har kogt ca. 15 min. skruer du ned for blusset og smager til med rørsukker. Bland maizena med en smule koldt vand og kom ned i gryden under nænsom omrøring. Køl kirsebærsauceen ned.

Risalamande

50 g grødris
3.5 dl sødmælk
1 knivspids salt
4 knivspids citronskal
2.5 dl piskefløde
0.5 stk vaniljestang
0.5 dl rørsukker
1 dl hakkede ristede mandler

Kirsebærsauce

500 g frosne kirsebær
250 g rørsukker
1 stk stjerneanis
1 tsk rålakridspulver
4 knivspids øko appelsinskal
1 spsk maizena jævner





ÆBLE- HAVTORNSSLØGG

TIL 10 PERSONER

Grød og varme drikke plejer at gå hånd i hånd, når det er koldt udenfor. Nogle drikker varmt saftvand, andre drikker varm kakao. Gløgg er en anden varm drikke, der passer utrolig godt til grød, især i vintermånederne. Denne gløgg med æble og havtorn har fået kælenavnet 'hipstergløggen' i københavnske folkemunde. Under alle omstændigheder smager den fantastisk, både med og uden alkohol!

Grundgløgg

Skær appelsin og citron i tynde skiver. Kog alle ingredienser op, og lad gløggen simre i ca. 20 minutter.

TIP: Man kan sagtens stille grundgløggen på køl og lade den trække i dage, uger eller måneder, men hvis den skal trække over længere tid er det anbefalelsesværdigt at fjerne appelsin- og citronskiver, da gløggen vil blive meget bitter, hvis disse skiver trækker med over længere tid.

Havtornspuré

Blend havtorn og sukker til en fin puré.

Råsyltede havtorn

Bland havtorn og rørsukker i en lufttæt beholder, og lad det trække køligt i et par timer.

Servering

Varm grundgløgg på sammen med havtornspuré og hvidvin til kogepunktet. Kom 2 cl rom og en spsk råsyltet havtorn i glas, og hæld den varme gløgg over.

Grundgløgg

2 l ufiltreret æblemost
1 øko appelsin
1 øko citron
2 dl rørsukker
2 kanelstænger
4 hel stjerneanis
10 kardemommekapsler

Havtornspuré

100 g frosne havtorn
100 g sukker

Råsyltede havtorn

100 g frosne havtorn
100 g sukker

Servering

2 dl lys rom
2 dl hvidvin