

Boekweitgrutten met boter en stroop

Ingrediënten:

150 g boekweitgrutten
1 liter melk
snufje zout
ca. 100 g boter
stroop (gewoon melasse stroop, nothing fancy)

Smakelijk!
met Petra Possel

Bereiding:

Breng de melk aan de kook met een snuf zout, voeg de grutten toe als de melk kookt en kook op een laag uur onder voortdurend roeren de grutten gaar.

Smelt ondertussen (met de andere nog vrije hand) de boter in een pannetje.

Serveren:

Klets een klodder van de brij op een eenvoudig en functioneel bord, druk daar met de achterkant van een lepel een kuiltje in en giet daarin de gesmolten boter. Spuit een royale squeeze stroop in de boter en lepel de warme brij naar binnen waarbij je zorgvuldig de boteren de stroop samen met de grutten naar binnen werkt. En maar hopen dat vader het gauw weer heel druk had.