



Ovnbagt rødgrød med fløde

En klassiker, der for de fleste vækker minder om lange, varme dage i sommerhaven. I denne udgave bliver grøden langtidsbagt i ovnen, så bærrenes smag intensiveres. Server din rødgrød med iskold fløde, og nyd hver eneste mundfuld sol og sommer.

Det skal du bruge:

- 350 g jordbær
- 250 g hindbær
- 200 g rabarber
- 150 g ribs
- 150 g solbær
- 150 g stikkelsbær
- 1-2 vaniljestænger
- 400 g rørsukker
- Fløde til servering

Skyl og orden alle bærrene. Læg dem i et stort ildfast fad.

Flæk vaniljestænger og skrab kornene ud. Bland kornene med lidt af sukkeret. Kom de tomme vaniljestænger og al sukkeret over bærrene og vend det rundt.

Bag bærrene i ovnen ved 100 grader i 3,5-4 timer. Vend det rundt et par gange undervejs.

Pil vaniljestængerne fra, smag grøden til og lad den køle ned inden servering. Servér med fløde.

OBS:

Brug de bær du har og bedst kan lide. Vær dog opmærksom på at have en god andel af enten ribs, stikkelsbær eller solbær, da de indeholder meget pektin, som er med til at give grøden den rette konsistens.

