



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Røros rømmegrøt med karamellisert pære og hasselnøtter, servert med flatbrød og spekemat

Rømmegrøt

1 pakke Røros rømme

4–5 dl melk

🏠 1 dl hvetemel

🏠 ½ ts salt

Karamellisert pære og hasselnøtter

1 stk pære

½–1 pakke hasselnøtter

🏠 ½ ss smør

🏠 ½ ss sukker

Til servering

100 g westfalerskinke

2 pakker flatbrød

🏠 1 ts smør

1 Rømmegrøt: Ha rømmen over i en kjele, og kok opp på middels varme under omrøring. Kok rømmen i 2 minutter. Bland inn ½ dl hvetemel, og rør kraftig. Skru ned varmen, og la rømmen småkoke på lav varme, i 2–3 minutter, til smøret kommer frem. Ta av litt av smøret med en øse eller spiseskje, og ta vare på det til senere (se tips). Rør inn ½ dl til med hvetemel, og spe på med 4–5 dl melk. Kok grøten under omrøring i 5–6 minutter. Smak til med ½ ts salt.

2 Karamellisert pære og hasselnøtter: Skyll eller skrell pæren og del den i terninger. Varm opp en stekepanne til middels høy varme. Rist hasselnøttene i en tørr panne i 2–3 minutter til de blir litt gylne, og ta dem ut. Ha litt smør i stekepannen og stek pærebitene i 3–5 minutter, eller til de blir lett gylne på alle kanter. Strø over ½ ss sukker og vend rundt så sukkeret karamelliseres rundt pærebitene. Ha så i ½ ss smør og la det smelte inn i karamellen.

3 Til servering: Grovhakk hasselnøttene. Topp grøten med de karamelliserte pærene, karamellsjen og hasselnøttene. Server spekeskinke og flatbrødet ved siden av.

4 Vel bekomme!

Tips fra kokken: Hvis du ønsker kan du også servere smøret som skilte seg ut under koking til å ha på grøten.