



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Rømmegrøt med galiamelon og spekemat

## Rømmegrøt

3 dl seterrømme  
3 dl melk  
1½ dl hvetemel <sup>B</sup>  
½ ts salt <sup>B</sup>

## Galiamelon

1 stk galiamelon

## Tilbehør

2 pakker sukker- og kanelblanding  
100 g westfalerskinke  
2 pakker flatbrød

smør <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Rømmegrøt:** Ha rømmen over i en kjele, og kok opp på middels varme under omrøring. Kok rømmen i 2 minutter. Bland inn halvparten av melet, og rør kraftig. Skru ned varmen, og la rømmen småkoke på lav varme, i 2–3 minutter, til smøret har kommet frem. Ta av litt av smøret med en øse eller spiseskje, og ta vare på det til senere. Rør inn resten av melet, og spe på med melken. Kok grøten i 5–6 minutter. Smak til med ½ ts salt. Spe med mer melk hvis grøten blir for tykk.
- 2. Galiamelon:** Del melonen i to, og skrap ut kjernene med en spiseskje. Kutt melonen i båter.
- 3. Servering:** Server sukker- og kanelblandingen og litt smør til grøten. Du kan enten servere smøret som skilte seg ut under koking, smelte nytt smør, eller ha litt smør på toppen av grøten. Fordel skinke, melonen og flatbrødet utover et serveringsfat, og server det til grøten.

## TIPS!

Hell 1 dl melk over grøten hvis den skal stå litt før servering, det hindrer snerk. Rømmegrøten tykner litt når den blir stående. Rør melken inn i grøten før servering