



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, karamellsjyen 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.