

## MORGENMAD

### **Boghvedegrød m most af æbler**

1 l sødmælk

125g boghvedegryn

1 tsk salt

½ l (gerne frisk presset) æblemost

### **8 Personer**

2 l sødmælk

250g boghvedegryn

2 tsk salt

1 l (gerne frisk presset) æblemost

### **16 Personer**

4 l sødmælk

500g boghvedegryn

4 tsk salt

2 l (gerne frisk presset) æblemost

### **24 Personer**

6 l sødmælk

750g boghvedegryn

6 tsk salt

3 l (gerne frisk presset) æblemost

Mælken bringes i kog, grynene drysses i, grøden omrøres konstant. Kogetiden er cirka 30 minutter, sættes grynene i blød natten over, kan kogetiden halveres. Smages til med salt og spises med æblemosten hældt over eller den kan drikkes til.