



Lag byggrynsgrøt til jul!



# Verdens beste byggrynsgrøt

## *Bli med i Norges triveligste kvinnefellesskap!*

Å være med i et av våre lokallag er sosialt og hyggelig. Lokallagene har mange ulike aktiviteter som matlagingskurs, strikkkvelder, foredrag, turer og treff i bygda. Hos oss kan du utvikle deg faglig og personlig, og ta del i et større fellesskap.

Finne ditt nærmeste bygdekvinne-  
lag og meld deg inn på  
[bygdekvinnelaget.no](http://bygdekvinnelaget.no)

---

100 g byggryn  
5 dl melk  
4 ss sukker  
2 ts vaniljesukker  
1/2 ts salt

---

Bløtlegg hele gryn over natten, eller bruk lettkokte byggryn. Sil av vann, kok opp med melk, sukker, vaniljesukker og salt. Rør godt. Når det koker, senk temperaturen og la koke 1 time. Nytes med sukker, kanel og smørøye.

**Til dessert:**  
3-4 dl kremfløte  
Pisk krem, vend inn ønsket mengde kald grøt.

**Rød saus:**  
4 dl rød saft  
3 dl vann  
1 ss sukker  
1 ss potetmel

Bland saft og vann, kok opp. Rør ut potetmel i litt vann, ta kjelen vekk fra platen, hell i potetmelblandingen forsiktig mens du rører, gi den et oppkok. Avkjøl.



## Riktig god jul!

*Hilsen Norges Bygdekvinne-  
lag*

