

Øllebrød



Antal: 2 personer

Ingredienser 150 g rugbrød (gerne rugbrøds rest), hakket eller revet groft
4 dl vand
½ tsk. revet økologisk citronskal
1 dl øl (gerne alkoholfri)
50 g brun farin

Fremgangsmåde: Hæld vandet over rugbrødet og lad det stå (gerne natten over, hvis muligt)

Blandingen bringes langsomt i kog under konstant omrøring.

Citronskal, øl og farin tilsættes og retten koges op i ca. 5 minutter og serveres med lidt mager yoghurt, pyntet med lidt persille og et groft brød

Velbekomme!