

Ingrediënten voor 4 personen

175 gram boekweit grutten, 1 liter volle of karne melk, stroop, boter, mespuntje zout.

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoet
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Potstro of Stip in het kuiltje.

Het is lekker en kinderen zijn er hartstikke gek op.

Bereidingswijze

Breng de melk met het zout al roerend aan de kook, voeg al roerend de Breng de melk met het zout al roerend aan de kook, voeg al roerend de boekweit grutten toe, en laat het geheel al roerend 10 a 12 minuten (langzaam) koken totdat er een dikke stampot achtige massa ontstaat (de laatste minuten pas op voor aanbranden!).

Serveertips

Dien de Postro warm op en schep een flinke lepel op het bord, maak er vervolgens een kuiltje in en doe daar een schepje boter in, giet de stroop over de rest van de Postro en in het kuiltje!