

# Cheddargröt med blåbär

## Ingredienser

0,5 st Gul lök  
1 msk Smör  
1 krm Salt  
1 krm Grovmalen svartpeppar  
2 dl Havregryn  
3 dl Vatten  
2 dl Mjök  
1 st Grönsaksbuljongtärning  
50 g Riven cheddarost  
25 g Blåbär  
1 msk Färsk basilika

Cheddarost och blåbär fungerar fint ihop i en saltig gröt.

**Förberedelsetid:** 00:10

**Tillagningstid:** 00:10

**Svårighetsgrad:** Lätt

**Portioner:** 2

## Tillagning

1.  
Skala och finhacka löken. Hetta upp en kastrull med smöret och fräs löken tills den är genomskinlig. Krydda med salt och peppar.
2.  
Rör ner havregryn, vatten, mjök och grönsaksbuljong i kastrullen. Koka gröten på låg värme i cirka 10 minuter, eller tills gröten är klar. Tillsätt riven cheddar och rör om tills osten smält. Rör ner hälften av blåbären.
3.  
Häll upp gröten i portionsskålar, toppa med blåbär och färsk basilika.