



## Geroosterde speltpap voor gerookte vis

### **Ingrediënten**

205 gr spelt of ander geplette graankorrels

750 cc melk

25 gr basterd suiker

75 gr boter

2 el kruiden

1 el citroen melisse

Peper en zout

### **Bereiden**

- Leg de geplette graankorrels op de bakplaat en rooster tot ze licht bruin zijn, op 175 graden
- Maak de melk aan de kook en voeg het geroosterde graan toe.
- Laat zacht door koken 5 min tot de pap is gaan binden.
- Voeg de boter toe en laat oplossen.
- Voeg de kruiden toe en breng op smaak met de peper en zout.