

## Posegrød.

1 kg røget bacon, 300 g udblødte byggryn, 1 tsk. Kanel, ½ tsk. stødt nellike, ½ tsk. stødt Stjerneanis, 1 tsk. Timian, lidt safran (kan undlades), 150 g rosiner, 2 store æbler.

Byggrynene udblødes i koldt vand natten over.

Nyrøget bacon skæres i store tern. Æblerne skrælles og deles i 8 kvarter.

Alle ingredienserne blandes og lægges i et stykke linned, evt. godt skyllet viskestykke eller stofble kan bruges. Stoffet samles omkring fyldet således der dannes en pose. Der skal være godt plads i posen, idet byggrynene udvider sig meget under kogning.

En stor gryde fyldes med vand og bringes i kog, (vi bruger det vandet vi tidligere har kogt bacon eller skinke i), og bringes i kog. Læg posen i gryden og lad den koge i ca. 1 time ved svag varme.

Hæld grøden ud af posen og server med groft landbrød.

Velbekomme. Denne middelalderret kan varmt anbefales 😊