

RISENGRØD

Risengrød er en klassisk ret som ofte serveres omkring juletid, men som sagtens kan nydes hele året rundt. Det er nemt og billigt og et garanteret hit for alle aldersgrupper.

•

Til

- 2 ½ dl grødris
- 2 dl vand
- 1 ½ l mælk (sødmælk eller letmælk eller halvt af hver)
- 1 tsk salt

Server med

- kanelsukker
- En klat smør

Sæt vandet til at koge, og lad grødrisene koge i vandet i et par minutter.

Hæld derefter mælken i, og bring grøden i kog.

Risengrøden koges ved svag varme under låg i 50 minutter. Husk at røre jævnligt, så grøden ikke brænder på.

Tilsæt salt og tilsæt mere mælk, hvis grøden bliver for fast.

Serveres med kanelsukker og en smørklat.

