

Risengrød

Opskrift til 3-4 personer

Ingredienser

Risengrød

- 3 dl vand
- 2,5 dl grødris
- 1 liter mælk
- 1 lille tsk. salt

Kanelsukker

- 1 spsk. kanel (gerne en med top), vi spiser ægte kanel
- 1 dl sukker
- en smørklat til hver

Sådan gør du

1. Sæt vandet over i en gryde og lad det komme op og koge. Smid risene i og lad det koge sammen i 2 minutter
2. Kom så mælken ved og lad det komme op og koge, men du rører konstant (pas på – det brænder altså nemt på. Drop at tømme opvasker mens du lige venter på det kommer op og koge!!)
3. Når mælken koger skruer du ned til middelvarme og rører nu mere eller mindre konstant i de næste 10-15 minutter. (her kan du måske godt lave lidt ved siden af, hvis du barer sørger for at røre 2 gange i minuttet)
4. Efter 10-15 minutter skulle grøden gerne begynde at blive tykkere, så kommer du låg på og skruer ned til svag varme. Lad grøden simre sådan i en lille halv time. Du kan nu nøjes med at røre en gang i minuttet (så du må stadig ikke gå for langt væk) – her kan du evt. lave dig din kanelsukker eller dække bord ;o)
5. Når grøden har den konsistens du ønsker, tilsættes saltet og der smages til.
6. Top med en smørklat og kanelsukker