



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Risgrøt

Risgrøt

300 g risottoris

1,4 l melk

3 dl vann ^B

Tilbehør

4 pakker sukker- og kanelblanding

4 ss smør ^B

salt ^B

^B Basisvare

- 1. Risgrøt:** Ha risen og 3 dl vann i en vid kjele, og kok opp. La det koke til risen har absorbert vannet, og ha i melken. La grøten småkoke i 30–35 minutter. Grøten brenner seg lett, så rør hele tiden. Smak til med salt.
- 2. Tilbehør:** Topp grøten med sukker- og kanelblandingen og smør.



TIPS!

Får du grøt igjen kan du lage riskrem på restene.