



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 35-45 min 👤 2 porsjoner

GL 038_2

Risgrøt

Risgrøt

300 g risottoris

1,4 l helmelk

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 etter eget ønske.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ



TIPS!

Får du grøt til overs, kan du lage riskrem på restene.