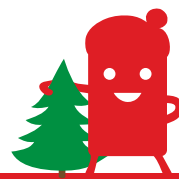


RISENGRØD



Du skal bruge: 4 personer

- * 2 dl vand
- * 2 dl grødris
- * 1 ½ liter mælk
- * ½ tsk. salt

Bring vandet i kog i en tykbundet gryde. Rør grødrisene i og kog i 2 min. Hæld mælken i og bring grøden i kog. Kog grøden færdig ved svag varme under låg i ca. 35-40 min.

Rør jævnligt i grøden så den ikke brænder på. Smag grøden til med salt. Serveres med en smørklat samt kanel- og sukkerblanding.

PS: Hvis der er mere risengrød tilbage så brug resten til klatkager til dessert eller som en dejlig overraskelse til morgenmaden. Se opskrift på www.shufflebook.dk

KOM OG SYNG
MED OS
Jul

SHUFFLEbook®