

Risengrød: Nissernes ynglingsmad

2 portioner - tilberedning: 45 minutter

Ingredienser

2 dl grødris
1 dl vand
1 l sødmælk (eller minimælk eller letmælk)
1 knsp. fint salt
1 dl sukker
1 tsk kanel, stødt



Fremgangsmåde

Hæld ris og vand i en gryde og bring det i kog - lad det koge i et par minutter, hvorefter du hælder en hel liter sødmælk i.

Skru ned på middelhøj varme og lad det koge op under hyppig omrøring.

Når massen koger, skrues ned på meget lavt blus, hvorefter du sætter låg på - i starten skal du sørge for at røre hyppigt, så den ikke brænder på i bunden.

Måske hver 2-3 minut, så du sikrer dig, at komfuret har justeret ned. Når den har jævnet temperaturen ud, kan du sagtens nøjes med at kigge til den hvert 10. minut og røre rundt.

Kog risene i ca. 45-50 minutter, eller indtil risene er møre og massen er cremet, blød og lækker. Smag til med lidt salt til sidst, så du får lidt kant og risengrøden ikke bliver flad i smagen.

Bland kanelen sammen med sukkeret - du kan selv opjustere mængden af kanel, hvis der skal mere smæk på (eller mindre).

Servér risengrøden i dybe tallerkner drysset med et gavmildt lag kanel-sukker og gerne en smørklat i midten.

God fornøjelse

Hilsen Nisse-Taars & Nisse-Line