

Fuldkornsrisengrød

3-4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

200 g fuldkornsgrødris (ca. 2½ dl)

2 dl vand

7-8 dl mælk

Salt

Topping:

Smørklat

Kanelsukker

Beskrivelse

Dag 1:

Skyl grødrisene i koldt vand. Hæld dem til afdrypning i en sigte. Kom dem i en skål med låg og dæk dem med vand. Lad dem stå i 2-8 timer.

Dag 2:

Kom blandingen i en gryde, og kog den i 2-3 minutter, til vandet er suget op.

Tilsæt mælk og lad grøden koge under låg ved svag varme i ca. 45 minutter. Rør i den af og til. Smag til med salt.

Server grøden med smørklat og et drys kanelsukker.

Tip!

Undlad iblødsætning, så er kogetiden ca. 75 minutter.