

RISENGRØD

GRATIN OG CREMET

10 portioner

180 g risengryn
1 liter sødmælk
3 dl vand
Et lille drys salt
6 g MAJKEN'S Xanthancare
Smør og kanelukker



FREM GANGSMÅDE

1. Kom vand og risengryn i en gryde og kog op under omrøring
2. Lad risen koge 2-3 minutter og tilsæt herefter sødmælk
3. Lad risengrøden koge op under omrøring, og lad den simre, ved helt lavt blus til grynene er møre
4. Rød i grøden i ny og næ
5. Kog grøden op så den tykner, og smag til med et drys salt
6. Lad grøden blive lun, og blend herefter i en kraftig blender med MAJKEN'S Xanthancare
7. Server grøden med en klat kold smør og et drys kanelukker (florsukker og kanel)

Velbekomme!

TIP: Man går aldrig galt i byen med et glas rød saft til en blød cremet risengrød.

	Pr. enhed
Energi	493 kJ
Protein	4,1 g
Fedt	3,4 g
Kulhydrat	17,4 g
Aminosyrescore	146 %

