



VEGETARISK

# Morbergs Risgrynsgröt

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **4-6**

Här gäller inga bantningsregler. I med mycket smör, fet mjölk och massor av socker. Pudra på ett vackert täcke av kanel och Njut.



## INGREDIENSER

2 dl rundkornigt ris  
4 dl vatten  
1 kanelstång  
1 tsk salt  
7 dl mjölk  
3 dl vispgrädde  
0.5 vaniljstång  
1 msk smör

### Tillbehör

mjölk  
malen kanel  
strösocker



## GÖR SÅ HÄR

- 1** Mät upp riset i en tjockbottnad kastrull och slå på vattnet. Lägg ner kanelstången och saltet, koka upp och låt koka i 10 minuter tills vattnet har kokat in.
- 2** Blanda mjölken och grädden och häll ner i kastrullen. Tillsätt vaniljstången, delad på längden, och rör ner smöret. Låt sjuda på svag värme i 40-45 minuter. Rör om då och då.
- 3** Ta upp vaniljstången innan du serverar gröten med kall mjölk, kanel och socker.