



VEGETARISK

Risgrynsgröt

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **90 min** Portioner: **4**



Risgrynsgröt är ett måste i juletider, inte minst för att kunna ställa ut en skål till tomten.

Mandeln kan du förstås hoppa över men då får du heller aldrig veta vem som kommer att gifta sig följande år.



INGREDIENSER

1 st skalad mandel
2 nypa salt
7.5 dl mjölk
2.5 dl vatten
1.5 msk smör
1.5 dl grötris
2 st kanelstänger

GÖR SÅ HÄR

- 1** Smält smöret i en stor kastrull.
- 2** Tillsätt ris, vatten och salt. Låt koka upp, lägg sedan på lock och låt stå på svag värme i ca 10 minuter.
- 3** Tillsätt mjölk, mandel och kanelstänger. Värm upp och låt sedan stå på svag värme i ca 60 minuter eller tills det blivit en gröt.
- 4** Fiska upp kanelstängerna och släng dessa. Servera i en djup tallrik med socker, kanel och mjölk.