

NISSEGRØD

INGREDIENSER

- 300 g grødris
- En sjat vand
- ½ l sødmælk
- 1 l. minimælk
- 1 tsk. salt

Desuden skal der bruges:

- Smør
- Kanel
- Sukker

SÅDAN GØR I

- Hæld risen i gryden, og tilsæt salt og en sjat vand, der lige dækker risene.
- Kog vand og ris under omrøring, til alt vandet næsten er kogt væk.
- Tilsæt en halv liter sødmælk, og lad mælken varme op til lige før kogepunktet.
- I sekundet før risengrøden koger, går I i gang med at røre i gryden. Alt i alt skal der røres cirka 5 til 10 minutter.
- Rør jævnligt til grøden begynder at tykne lidt. Jo tykkere grøden bliver, jo vigtigere er det at røre. Til sidst skal der røres hele tiden.
- Når al sødmælken er opsuget, tilsættes minimælken. Bring igen grøden i kog, og rør undervejs en gang eller to. Husk at skrabe bunden godt. Lige så snart grøden koger, tages den af varmen, hele gryden med låg pakkes ind i et håndklæde og sættes ind i en seng med masser af varme dyner omkring sig.
- Lad grøden stå i et par timer – dog maksimalt tre timer.
- Fjern risengrøden fra dynerne ca. 15 minutter før den skal spises.

Kom en smørklat, kanel og sukker på grøden.

