



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.