



Risgrynsgröt

2 ½ dl rundkornigt ris
5 dl vatten
2 msk smör
1 tsk salt
8-9 dl standardmjölk
1 kanelstång
2 msk Dansukker strösocker

Blanda ris, vatten, smör och salt i en stor tjockbottnad kastrull. Låt koka på svag värme under cirka 10 minuter. Tillsätt mjölk och kanelstång. Låt gröten koka på mycket svag värme i cirka 30 minuter. Blir gröten för tjock, späd med mera mjölk. Smaksätt med sockret. Servera med mjölk, socker och kanel.

Ris á la malta

1 ½ dl vispgrädde
3 dl kall risgrynsgröt
4 msk Dansukker florsocker
1 tsk Dansukker vaniljsocker

Vispa grädden och blanda med gröt, florsocker och vaniljsocker. Servera gärna med saftsås.

Saftsås

500 g djupfrysta hallon
5 dl vatten
1 1/2 - 2 dl Dansukker Gelésocker Multi
2 tsk Dansukker Vaniljsocker

Blanda hallon och vatten i en kastrull och koka i 5 minuter. Sila bort hallonen. Häll tillbaka saften i kastrullen och tillsätt gelésocker och vaniljsocker och koka i 30 sekunder. Servera saftsåsen varm eller kall till risgrynsgröten.