

Risengrynsgrøt, 25.02.2019

- Oppskrift:
 - Brukte ingredienser i tråd med **oppskrift**, men kokte grøten i vannbad ved hjelp av to gryter.
- Kommentarer:
 - Ganske fornøyd med smaken, men mest av alt fornøyd med hvor lite arbeid som krevdes i og med at det er umulig å svi grøten.
 - Tok kanskje litt over en time.
- Konklusjon:
 - Smakte veldig godt, men har laget bedre før. Jeg tror kanskje det er noe å gå på starten, hvor den kokes for hardt i vann. Neste gang vil jeg starte direkte i melk. Man kan alltid spekulere i hvorvidt å koke grøten i vannbad kanskje gjør den litt tammere. Ellers har jeg lyst å prøve å vaske ris, selv om jeg frykter dette vil ta bort stivelse. En annen ting er ris - typen og holdbarhet. Denne gangen brukte jeg extrarisen (den beste så langt).

