

**Hjemkundskab**  
**Klasse: 7. klasse**  
**Dato: Uge 49**  
**Emne: Risengrød**  
**Jan & Tenna**



## Risengrød og toast

<p>Risengrød 150 gr. grødris 4 dl. vand 1 liter mælk ½ tsk. Salt</p> <p>Kanelsukker 1 dl sukker 1 tsk stødt kanel</p> <p><i>Saftevand – følg opskriften på kartonen</i></p>	<p>Risengrød - svært</p> <p>Vandet bringes i kog og risene tilsættes. De koger i vandet et par min.</p> <p>Mælken tilsættes og retten bringes i kog under omrøring.</p> <p>Grøden koger – SVAGT - ca. 50 minutter, hvorefter den smages til med salt.</p> <p><u>Tips:</u></p> <p>Fordelen ved at koge risene i vandet et par minutter er, at grøden ikke brænder så nemt på.</p>
<p><b>Rengøring</b> <b>Grydeskabe</b> <b>Køkkenskabe</b> <b>Gryder</b> <b>Pander</b> <b>Ordne</b> <b>Skabslåger</b></p>	