



Risengrød og toast

<p>Risengrød 110 gr. grødris 3 dl. vand 3/4 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>Skinesandwich 8 skiver toastbrød 4 skiver røget skinke 8 skiver mellemlagret ost 1 tsk sennep pr. toast</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>Skinkesandwich</p> <p>Brødene lægges sammen to og to med ost og skinke imellem. Smør en af skiverne med en tsk sennep. Ristes på tør pande ved ret svag varme ca. 5 min. på hver side, til brødene er gyldne og osten begynder at smelte. Kan også laves i ovn. Sæt ovnen på 200°. Dæk en bageplade med bagepapir. Sæt toastene på pladen. Vend dem efter 5 minutter.</p>
--	---