

## 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 i 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 risen, selv om jeg frykter dette vil ta bort stivelse. En annen ting er risen - typen og holdbarhet. Denne gangen brukte jeg extrarisen (den beste så langt.