

RISVANDGRØD MED ÆBLER



Ris 250-300 g grødris

Vand 2 L

Salt 1 tsk. salt

4-5 skrællede æbler skåret i stykker

Kanelsukker

Bring vandet i kog og tilsæt salt. Kom risene i og rør indtil det atter koger. Læg låg på og kog 30 min. Husk at rører i gryden med jævne mellemrum ellers brænder det på. Tilsæt æblerne og kog yderligere 15 minutter.

Røres godt igennem. Serveres med et drys kanelsukker og et glas iskoldt mælk til.