

# Vanilje risengrød

## Ingrédients

- 950g til 1L mælk
- 75g sukker
- 2 spiseskefulde vaniljeekstrakt
- 150g dessert ris
- 950g til 1L mælk (den du vælger: komælk, plantebaseret mælk: mandel, hasselnød, havre...)
- 75g sukker (du kan bruge muscovado sukker for at give risengrøden en let smag)
- 2 spiseskefulde vaniljeekstrakt

## Préparation

1. Til morgenmad, til dessert, til eftermiddagssnack, her er en opskrift, der passer til alle situationer: den klassiske risengrød.
2. Klassisk, ja, men afhængigt af den mælk, der bruges, og de toppings, der tilføjes, kan man ende med mange meget forskellige og lækre versioner!
3. Herudover har jeg ikke behøvet at gøre noget, min robot har gjort alt for mig ☺ Udstyr :Jeg har brugt min Cooking Chef fra Kenwood til at lave risengrøden (den vejer ingredienserne, opvarmer og blander konstant for en godt tilberedt og cremet risengrød): kode FLAVIE = 3 valgfri tilbehør gratis ved køb af en cooking / kommercielt samarbejde.
4. Indkøbsliste : dessert ris til mælk sukker 2 spiseskefulde vaniljeekstrakt Forberedelsestid : 50 minutter Til cirka 6-8 personer : Ingredienser : dessert ris til mælk (den du vælger: komælk, plantebaseret mælk: mandel, hasselnød, havre...) sukker (du kan bruge muscovado sukker for at give risengrøden en let smag) 2 spiseskefulde vaniljeekstrakt Hvad du vil for at smage din risengrød: for mig, kanel, hasselnødder og hasselnødpuré, men du kan bruge den nøddepuré, du ønsker (mandel, pistacie, jordnød, pekannød...), tilføje andre tørrede frugter, chokolade, kakao, frysetørrede frugter... Opskrift : Hvis du bruger cooking chef, hæld risene, mælken, sukkeret og vaniljen i skålen og følg den forprogrammerede opskrift.
5. På den måde vil robotten blande regelmæssigt, og risene kan koge uden at brænde på.
6. Uden robot, bland de samme ingredienser i en gryde.
7. Kog ved lav varme og under låg, mens du blander meget regelmæssigt for at undgå, at risene brænder på.
8. Når risene er møre, hæld dem i en anden beholder, lad dem køle af og tilsæt hvad du ønsker, før du nyder!