Risengrynsgrøt i ovn ("Dynegrøt")

Ingredienser



♥ 4 dl vann
♥ 2 dl grøtris
♥ 1 ts salt
♥ 1 vaniljestang
♥ 1 liter helmelk

Til servering:
♥ sukker
♥ kanel
♥ smør

Fremgangsmåte

Ha vann, grøtris, salt og oppsnittet vaniljestang i en kjele. La blandingen småkoke under omrøringen til vannet har nesten fordampet (dette tar 8-10 minutter). Ta kjelen av platen. Spe med melken og rør blandingen jevn. Sett kjelen tilbake på platen og gi alt et oppkok mens du rører hele tiden. Ta kjelen av platen og sett på lokk.

Avhengig av hvor raskt du vil ha grøten klar, kan du nå velge mellom ulike alternativer:

♥ Min foretrukne metode er å sette kjelen inn i ovn som er oppvarmet til 100°C. Grøten er da ferdig etter ca. 1 time. Rør rundt i grøten etter halve tiden. Grøten er da helt varm og serveringklar når du tar den ut av ovnen etter 1 time.

♥ Et alternativ jeg også bruker er å sette kjelen inn i ovn som er oppvarmet til 50°C. Grøten tar da ca 3 timer før den er ferdig. Gi grøten et raskt oppkok før servering.

♥ Hvis du har tenkt deg ut en tur og ikke liker at ovnen står på mens du er ute av huset, går det også an å sette kjelen i ovn som er oppvarmet til 100°C og så slå av ovnen. Grøten er da ferdig etter 2-3 timer.

Servering:
Varm opp grøten, fjern vaniljestangen og smak til grøten med litt ekstra salt og/eller vaniljesukker hvis du ønsker det. Spe med ekstra melk hvis du synes grøten er for tykk.

Server den varme risengrynsgrøten med smørøye, sukker og kanel.

Til julaften er det jo dessuten en tradisjon å gjemme en skåldet mandel i grøten, og den som får mandelen får en marsipangris eller annen premie.

Tips

♥ Jeg vet at det finnes flere alternativer til de jeg har beskrevet: Noen setter kjelen i kald ovn og lar grøten stå der til den er klar. Det tar da 4-5 timer, og ligner vel mest på "dynegrøt-konseptet". Personlig er jeg litt skeptisk til å la risengrøten stå i romtemperatur lenger enn 3 timer. Selv om jeg vet at mange gjør det, frykter jeg at det da kan utvikle seg bakterier slik at man kan bli dårlig av grøten man spiser - og det vil jeg ikke ta sjansen på.

♥ Helmelk kan byttes ut med lettmelk hvis du vil lage en litt lettere risgrøt.

♥ Klassisk tilbehør til risengrynsgrøt er smør, sukker og kanel. Noen liker rosiner på også. Hjemme hos oss er det dessuten populært å servere noe salt mat som tilbehør, så vi serverer flatbrød, spekemat og eggerøre til også.

♥ Rester av risengrynsgrøt kan du sette i kjøleskapet og bruke til å lage for eksempel Rislapper, Riskake, Grøtvafler eller Riskrem - for å nevne noe. Jeg har også laget Ris a la malta med appelsin, som er en klassisk svensk dessert og som kommer på bloggen i løpet av de nærmeste dagene.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/risengrynsgrot-i-ovn-dynegrot