Melkesuppe med risengryn (Grøtsuppe)



Ingredienser

♥ 1 liter helmelk (se tips)
♥ 0,5 dl grøtris (se tips)
♥ 2 ss sukker
♥ 1 kanelstang (se tips)

Servering:
♥ sukker og kanel

Fremgangsmåte

Ha melken i en mellomstor kjele.

Tilsett grøtris, sukker og kanelstang.

Gi melken et oppkok. Senk straks varmen på platen og la melkesuppen småkoke uten lokk på lav varme i ca. 40–50 minutter. Rør jevnlig i kjelen slik at melken og riskornene ikke svir seg i bunnen av kjelen.

Melkesuppen er ferdig kokt når grøtrisen er helt myk og suppen har fått en litt fyldigere konsistens. Ta kanelstangen ut av kjelen før servering.

Server melkesuppen varm eller avkjølt med kanel og/eller sukkerdryss.

Tips

♥ Bruk helst helmelk, for det gir en fyldigere konsistens på melkesuppen. Men foretrekker du lettmelk, er det absolutt mulig å lage melkesuppen med lettmelk også.

♥ Bruk vanlig grøtris (risengryn) til denne suppen, ikke snarkokt type.

♥ I stedet for kanelstang kan du ha 0,5–1 ts malt kanel i suppen. Det gir samme gode smak, men vil gjøre at suppen får en litt brunere farge.

♥ Som nevnt i innledningen, er det mange som liker å koke suppen sammen med rosiner. Bruk i så fall 1–2 dl rosiner til denne porsjonen. Ha rosinene i kjelen når det gjenstår ca. 10 minutter av koketiden.

♥ Se også **Risengrynsgrøt i ovn (Dynegrøt)**. Med rester av ferdiglaget risgrøt kan du lage mye godt, se mange forslag **HER**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/melkesuppe-med-risengryn-grotsuppe