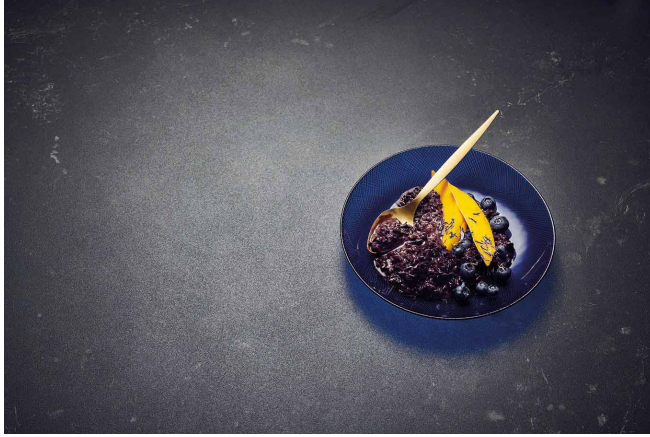




Risengrød

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 25 Min.
Tilberedningstid 1 Timer
Portioner 4
Apparat CombairSteamer V2000 fra 2021

med kokosmælk og mango

Risengrød

100 g sorte ris (f.eks. Venere-
ris)

150 ml vand

½ tsk vaniljekorn

100 ml kokosmælk

50 g kokosukker

1 spsk citronsaft

Anretning

1 mango

2 spsk blåbær

et par spiselige blomster

Risengrød

Rør alle ingredienserne sammen med kokosmælk i en porcelænsform.

Dampkoges på en ovnrist ved 100 °C i 1 time.

Tilsæt kokosukker og citronsaft efter kogningen, og bland det hele sammen. Lad den køle af.

Anretning





Skræl mangoen, og skær den i små terninger.

Anret risengrøden i skåle, pynt med mangoterninger, blåbær og spiselige blomster.

Tilberedelsestrin

Dampning 100°C i 1 Timer

Tips

Tilsæt først sukker, når grøden er kogt; ellers bliver risene ikke kogt møre.

Tilbehør

Porcelænsfad med ca. 1 l volumen

Ovnrist

