

RISOTTO:

10 g. margarine  
 2 sps. finthakket løg  
 ¼ fed hvidløg  
 1½ dl. løse ris  
 3 dl. vand  
 ½ bouillontern  
 -----  
 1/3 ds. flåede tomater  
 50 g. champignon (5)  
 1 dl. frosne ærter  
 -----  
 1 stk. røget medister  
 100 g.

Smelt margarinen i en gryde .  
 Tilsæt løg og hvidløg, og lad dem dampe klare uden at brune (svitse) .  
 Tilsæt risene, rør godt rundt .  
 Kom vand og bouillontern ned i gryden.  
 Skru ned for varmen på laveste trin, lå låg på gryden? kog risene 15 min. tag låget af og rør risene så de bliver løse.  
 Skær tomaterne i mindre stykker.  
 Skær de rensede champignon i skiver.  
 Skær den røgede medister i små skiver, eller tern.  
 Hæld tomater med væde, champignon og medister i gryden, sammen med ærterne.  
 Bland det hele forsigtigt, lad retten koge i 5 min. på laveste trin.  
 Smag retten til med krydderier.

Havregrød med æbler

havregryn	¾ dl
vand	2 dl
salt	1/10 ts.
æble	1 stk.
sukker	1 ss.

- 1) Vask og riv æblet, dæk det til.
- 2) Bland gryn, vand og salt i gryden.
- 3) Bring hurtigt i kog under omrøring.
- 4) Læg låg på og kog 2 min. ved svag varme.
- 5) Hæld grøden op i en tallerken og bred revne æbler over. - strø straks sukker på.  
 Grøden skal spises straks.  
 I stedet for æbler kan bruges anden rå frugt eller 1-3 ss. rosiner, der skylles og koges med.