



Dekorera med en pepparkaka!  
Recept på pepparkakor och kristyr  
hittar du på [arla.se](http://arla.se)

BJUD PÅ

# Pepparkaks- gröt

4 port

En lite lyxigare  
risgrynsgröt som får  
koka i lantmjölk för  
en fylligare smak.  
Mums!

1 msk Arla®  
Svenskt Smör

1 1/2 dl rundkornigt ris

1/2 tsk salt

1 l Arla® ekologisk  
lantmjölk

1/2-1 tsk pepparkaks-  
krydda

Smält smöret i en kastrull. Tillsätt ris,  
salt och ca 3 dl av mjölken. Koka upp under  
omrörning. Sänk värmen och späd med  
resten av mjölken lite i taget under omrörning.  
Tillsätt pepparkaskryddan. Låt gröten koka  
på svag värme under lock ca 40 min. Rör om  
då och då. Passa noga så att gröten inte  
kokar över. Servera gröten med mjölk,  
lite socker, malen kanel och  
ev en klick smör.



ALLA JULENS RECEPT PÅ [ARLA.SE/JUL](http://ARLA.SE/JUL)