



Velbekomme

Risengrøt

Fiks ferdig - også det perfekte grunnlaget for hjemmelaget riskrem!

Risgrøt eller riskrem - unngå overkoking, brunbrente kjeler og mye rengjøring!

Nå har vi gjort jobben for deg. Du slipper alt styret rundt tilberedning og rengjøring! Grøten er ferdig laget og avkjølt - klar til oppvarming eller til å blande inn pisket krem. Inneholder kun melk, deilig fløte, sukker og vaniljesukker - og selvsagt førsteklasses grøttris!

Tradisjonsrik risgrøt

Oppvarmes i steamovn, vannbad eller i mikrobølgeovn:

10 porsjoner
3 kg TORO Velbekomme Risengrøt
150 g smør
200 g rosiner
Kanel/sukker

Tradisjonsrik riskrem

Selv med én hånd på ryggen lager du raskt riskrem av ferdig risengrøt fra Toro:

8 porsjoner
1 kg TORO Velbekomme Risengrøt
1/2 liter kremfløte
30 g (1 ss) melis
2 knivsådd vaniljesukker

Visp kremfløte, bland med kald risengrøt, melis og vaniljesukker. Til saus bruker du bringebærcoulis - også fra Toro.



TORO Risengrøt
Krt. à 6 esker à 0,4 kg
EPD:

1 180 850



TORO Risengrøt
Krt. à 5 esker à 1 kg
EPD:

1 464 163



TORO Bringebær Coulis
Krt. à 6 flasker à 0,5 kg
EPD: 1 475 367



Oppvarmingstider	Steamovn 80 °C	Vannbad/mikrobølgeovn
TORO Risengrøt 1 kg	Full ovn: 35-40 minutter	Se pakningen
TORO Risengrøt 400 g	Full ovn: 18 minutter	Se pakningen