**Koke ris**

Det er veldig stor forskjell på ris. Det står alltid bakpå pakken kor mykje vatn og ris du skal bruke. Det er smart å ikkje koke for mykje ris i ei gryte for å få alt kokt.

**Du treng:**

2 dl ris

5dl vatn

¼ ts salt

**Slik gjer du:**

1. Skyll risen i ei sikt.
2. Ha ris, salt og vatn i ei gryte og la det koke opp ( sett plata på 7). Rør ein gong slik at risen ikkje sett seg i botnen.
3. Når det kokar, skru ned til småkoking (prøv med plata på 3). Legg på lokk.
4. Ta tida ca 20 minutt og risen er ferdig.