

## Riisi-kaurarieska (GL)

2 dl	puuroriisiä
100 g	voita
2 dl	vettä
2½ dl	kaurahiutaleita (gluteeniton)
5 dl	maitoa (laktoositon) tai kaurajuomaa (gluteeniton)
2	kananmunaa
1 tlk	kermaviiliä (laktoositon)
2 tl	suolaa

1. Keitä riisi voi-vesiseoksessa melkein kypsäksi
2. Turvota kaurahiutaleet maidossa tai kaurajuomassa
3. Lisää seokseen kananmunat, kermaviili ja suola
4. Sekoita joukkoon jäähtynyt riisi-voiseos
5. Levitä seos leivinpaperin päälle pellille ja kypsennä uunissa 225° n. 25 min.

## Levitteet:

1. Yrtti-tuorejuusto  
Kevytvoi (rypsiöljy, voi, vesi)
2. Haaparausku  
Yrtti-tuorejuusto  
Vispikerma  
Sipuli, balsamiviinietikka, valkopippuri, suola