

Ris a` la mande

Ingredienser

125 gr. grødris
1 liter mælk

75 g smuttede mandler
korn fra 2 stænger vanilje
4 spsk. sukker
¼ liter piskefløde

Tilbehør
kirsebærsaucе

Fremgangsmåde.

Risengrød:

Bring mælken og ris i kog i en tykbundet gryde. Kog risene ved jævn varme og under omrøring,

i ca. 10 min. Læg låg på og kog i ca. ½ time ved svag varme rør af og til. Stil grøden tildækket i køleskabet til den er kold eller til næste dag.

Tag en mandel fra og hak resten.

Rør risengrød, vaniljekorn, sukker og de hakkede mandler sammen.

Pisk fløden til et let skum og vend det forsigtigt i grøden sammen med den hele mandel.

Stil ris a`la manden tildækket i køleskabet i mindst 2 timer. Smag til med sukker, hvis det er nødvendigt

TIPS OG TRIKS

Skal risengrøden spises med kanel-sukker og smør, så smag til med 1 tsk groft salt.