

# Ris a` la mande

## Mandag 30. november 2015

### Ingredienser

125 gr. grødris  
1 liter mælk  
75 g smuttede mandler  
korn fra 2 stænger vanilje  
4 spsk. sukker  
¼ liter piskefløde

Tilbehør  
kirsebærsaucе

**TIPS OG TRIKS**  
Skal risengrøden spises  
med kanelsukker og  
smør, så smag til med  
1 tsk groft salt.

### **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