

Ris-ala-mande

Potion 6-8

Der skal bruges:

Parma grød ris	2 dl
Sød mælk	1 l
Fløde	1/2 l
Mandler	200G
Sukker	200G
Vanilie sukker	1/3 dåse
Kirsebær sovs	1/2 l
Vand :-)	



DAGEN FØR (d. 23.)

Put 2 dl grød ris i en gryde sammen med ca 2-3 dl. vand.

Opvarmes til det koger. Kog ca. 3-4 min v. god varme.

Tilsæt 1l mælk, og opvarm v. mellem bluds.

Tilsæt 2 spk sukker, og 1 spk vanilie sukker

Omrør mens grøden opvarmes (hvert 3-4 min.) - den må IKKE brænde på eller sætte sig i bunden af gryden.

Når grøden er i kog, lad det koge ca. 10-15 min. Grøden skal være let samlet.

Put låg på ! - sluk for varmen, og lad det stå og få eftervarme. (1 time).

Sæt grøden på køl (skur/kælder/altan - max 10 grader varmt - vigtigt)

D, 24,

Klargør mandler (de skal smuttes):

Gryde m. vand (5 dl. eller sårn,) bringes til kog

Put mandler i gryden - lad dem koge med max 1 min,

Tag gryden af varmen. - vent 3-4 mintter, tag et par mandler i kold vand, og se at mandlerne kan smuttes.

Smut alle mandlerne.

Tag nogle store mandler fra til evt. mandelgave mandel.

Hak mandlerne groft.

Klargør grød:

Rør den kolde rissengrød god igennem (tilsæt evt. lidt mælk hvis den er for fast.)

Tilsæt 2 spk sukker, og 1 spk vanilie sukker

Put i en skål sammen m. mandlerne

Klargør Fløde:

Put 1/2 l fløde i røreskål.

Tilsæt 1 spk sukker, og 1/2 spk vanilie sukker.

Pisk til følden er lidt fast.

Vend fløden i grøden, vil Risalamanden er jævn.

Husk at smage :-)

Smag evt. til m. lidt sukker/vanilie sukker, hvis nødvendigt

Serveres m. lun Kirsebær sovs

(Kan med held blendes, hvis man ikke spiser bær - giver en god smag)

