

Risalamande

6 personer

1 dl vand

100 g grødris

7 dl sødmælk

1 stk. vaniljestang (i den bedste kvalitet, du kan finde. fx polynesiske eller brug 2 stk bourbon)

ca. 3 spsk sukker

100 g hakkede smuttede mandler (gerne spanske)

5 dl piskefløde



Tip: Begynd dagen før med at koge risengrød.

Kirsebærsaucen kan med fordel laves flere dage i forvejen.

1) Tilberedning: Kog vandet op i en tykbundet gryde. Kom risene i det kogende vand, og kog i et par minutter, imens du rører. Flæk vaniljestangen, skrab kornene ud og kom både korn og den hele vaniljestang i gryden. Tilsæt mælk og bring det i kog under omrøring. Kog grøden ved svag varme og under låg ca. 35 minutter. Rør i gryden med jævne mellemrum.

2) Sluk for blusset og lad risen trække færdig i ca. 20 minutter under låg. Kom grøden i en skål og drys sukker over (så trækker risengrøden ikke skind og sukkeret søder risalamanden). Dæk til med film og sæt på køl i minimum 3 timer eller natten over.

3) Bag de smuttede mandler i ovnen ved 150 grader i 6-7 minutter. De skal ikke have en ristet smag, men kun varmes godt igennem. Det gør dem nemlig ekstra sprøde. Hak mandlerne fint.

4) Anretning: Fjern vaniljestangen fra den afkølede grød og bland mandlerne i. Pisk fløden til let skum. Det er meget vigtigt, at den ikke overpiskes. Vend fløden forsigtigt i grøden.

Tip: Lad gerne risalamanden trække 1 time eller mere i køleskabet inden den spises... og husk mandlen!