



Dessert

Ris a la mande

Ingredienser:

Antal personer: 4

60 gr.	grødris (ca. 0,75 dl.)
4 dl.	sødmælk
1 dl.	vand
1/2 stang	vanille (vanillekorn herfra)
1 1/2 spsk.	sukker
3 dl.	piskefløde
10 stk.	hakkede smuttede mandler
500 gr.	kirsebærsauce

Fremgangsmåde:

Bring vandet i kog i en tykbundet gryde. Drys risene i det kogende vand under omrøring, og kog dem ca. 2 min. Tilsæt mælk og vanilje. Bring det i kog under omrøring. (kog også den rensede vanillestang med). Kog grøden ved svag varme, under låg, ca. 35 min. Rør i den af og til.

Afkøl grøden. Rør den med sukker og mandler. Pisk fløden til et let skum og vend den i grøden.

Sæt desserten koldt. Serveres med lun kirsebærsauce.