



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

14. december 2017

## Dessert

### Risalamande med ristede mandler og klementinsauce (6 personer).

**Ingredienser:** 1 l sødmælk, 2 dl grødris, 1 vaniljestang, 80 g sukker, 100 g smuttede mandler, 4 dl piskefløde. **Klementinsauce:** 1 vaniljestang, 1 dl sukker, 4 dl friskpresset klementinsaft, 1 dl friskpresset appelsinsaft, 3-4 spsk majsstivelse, 2-3 spsk Grand Marnier, evt. lidt citronsaft, 6 klementiner.

Bring langsomt mælk og ris i kog under omrøring.

Skrab kornene ud af vaniljestangen og bland dem med lidt af sukkeret. Kom sukker, vaniljekorn og vaniljestang i gryden, og lad risene koge ved meget svag varme under låg i ca. 1 time. Pas på, de ikke koger helt ud. Lad grøden køle af og sæt den på køl.

Hak mandlerne og rist dem let på en varm pande uden fedtstof, så de tager lidt farve.

Pisk fløden til flødeskum og vend det forsigtigt i den kolde risengrød sammen med mandlerne.

Lad risalamanden hvile i mindst et par timer på køl inden servering.

**Klementinsauce:** Skrab kornene ud af vaniljestangen og bland dem med lidt af sukkeret i en gryde. Tilsæt resten af sukkeret sammen med klementinsaft og appelsinsaft. Lad blandingen småkoge i ca. 10 minutter.

Rør majsstivelse ud i lidt koldt vand og rør det i den varme saft lidt ad gangen, til den får en sirupsagtig konsistens. Sigt saftsaucen og smag til med Grand Marnier og evt. citronsaft, hvis den er for sød.

Del 6 klementiner i både og vend dem i saucen. Lad saucen køle helt af og server til risalamanden.

