



M unkebo
M and
M ad, der simrer

19. december 2013

Dessert

Ris a la mande



Ingredienser:

100 g grødris, 1,25 dl vand, ½ liter sødmælk,
½ spsk sukker, 1½ tsk vaniljesukker, 25 g
mandler, 2 dl piskefløde.

Risene drysses i det kogende vand og koger 2 minutter. Mælken tilsættes og bringes i kog under omrøring. Grøden koges under låg ved svag varme og omrøres jævnlgt. Kogetid ca. 35 minutter.

Risengrøden afkøles og tilsættes sukker, vaniljesukker og smuttede, hakkede mandler.

Til sidst vendes flødeskummet i, og retten serveres med kirsebærsovs.

Kirsebærsovsen tilberedes efter anvisningen på emballagen.