

# RISALAMANDE MED KIRSEBÆRSAUCE

 60+ MIN

Der findes et utal af måder at lave risalamande på og hver familie har sine traditioner. Her kommer vores bud på en lækker risalamande; semisød og godt med flødeskum. Velbekomme!



## Ingredienser

8 personer

### Risengrød

3 dl vand

180 g grødris (ca. 2½ dl)

1 liter mælk

100 g smuttede mandler

2 vaniljestænger - kornene herfra

2 spsk sukker

½ liter Karolines Køkken®



Piskefløde 38%

### Kirsebærsaucе

2 glas søde syltede kirsebær (å ca. 350 g) - drænet

## Sådan gør du

### Risengrød

Bring vand og ris i kog i en tykbundet gryde. Kog risene ved jævn varme og under omrøring i ca. 2 min. Tilsæt mælk og bring grøden i kog ved kraftig varme og under omrøring. Skru ned til svag varme, rør i gryden i ca. 1 min og læg låg. Kog i ca. 40 min - rør af og til. Stil grøden tildækket i køleskabet til den er kold - gerne til næste dag.

Tag en mandel fra og hak resten. Rør risengrød, vaniljekorn, sukker og de hakkede mandler sammen. Pisk fløden til et let skum og vend ca. 1/3 af flødeskummet sammen med risengrøden. Fortsæt herefter med forsigtigt af vende resten af flødeskummet i grøden sammen med den hele mandel - hold evt. noget tilbage, hvis du foretrækker din risalamande lidt fastere i konsistensen. Smag til. Stil risalamanden tildækket i køleskabet til servering.

### Kirsebærsaucе

---

2 spsk sukker

---

1 spsk kartoffelmel

---

Tag 1 dl kirsebærsaft fra til jævning. Kom bær, resten af saften og sukker i en gryde og bring det i kog. Rør en jævning af den ene dl saft og kartoffelmel. Tag gryden af varmen og kom jævningen i på én gang - under omrøring. Herefter må kirsebærsaucen ikke koge. Rør saucen godt igennem og smag den til.

### **Tips**

Risalamanden kan smages til med mere sukker eller det kan undlades helt - alt efter hvor sød man kan lide sin risalamande.

Risalamanden kan også tilsættes lidt rom eller sherry eller flere mandler. Rist evt. de smuttede mandler - det intensiverer smagen.

### **Forbered i god tid**

Du kan lave både risalamande og sauce dagen før.

### **Serveringsforslag**

Lun saucen inden serveringen.

### **Næringsindhold, pr.**

Energiindhold for hele retten: 19288 kJ

Energifordeling:

Fiber: 12,5 g

Protein: 7 %

Kulhydrat: 51 %

Fedt: 42 %

*Print*