



Risalamande med kirsebærsauce



60+ MIN

8 PERSONER

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



Risengrød

 3 dl vand

 180 g grødris (ca. 2½ dl)

 1 liter mælk

Risalamande

 100 g smuttede mandler

 2 vaniljestænger - kornene herfra

 2 spsk sukker

 ½ liter Karolines Køkken®

 Piskefløde 38%

Kirsebærsauce

 2 glas søde syltede kirsebær (a ca. 370 g)

 2 spsk sukker

 1 spsk kartoffelmel

Risengrød

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

Risalamande

1. Tag en mandel fra og hak resten.
2. Rør risengrød, vaniljekorn, sukker og de hakkede mandler sammen.
3. 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.

4. Smag risalamanden til og stil den tildækket i køleskabet til servering.

Kirsebærsaucen

1. Tag 1 dl kirsebærsaft fra til jævning.
2. Kom bær, resten af saften (ca. 4 dl) og sukker i en gryde og bring det i kog.
3. 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.

Næringsindhold

Energiindhold for hele retten: 19288 kJ / 4610 kcal

Energifordeling:

Fiber: 12,5 g

Protein: 7 %

Kulhydrat: 51 %

Fedt: 42 %

Tips

Risalamanden kan smages til med mere sukker eller det kan udelades 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.