



## Risalamande med kirsebærsaucе

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!

8 personer

### Risengrød

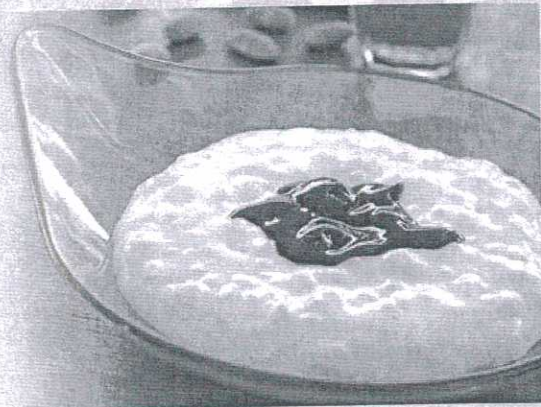
3 dl vand  
180 g grødris (ca. 2 1/2 dl)  
1 liter mælk

100 g smuttede mandler  
2 vaniljestænger - kørnene herfra  
2 spsk sukker  
1/2 liter Karolines Køkken® Piskefløde 38%

### Kirsebærsaucе

1 dl saft fra kirsebærrene  
1 spsk kartoffelmel  
2 glas søde syltede kirsebær (ca. 350 g)  
2 spsk sukker

### Indkluderet i opskriften



### 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

Rør en jævning af saft og kartoffelmel. Kom bær, resten af saften og sukker i en gryde og bring det i kog. 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.