



Risalamande med kirsebærsauce

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%

Kirsebærsauce

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

2 spsk sukker

1 spsk kartoffelmel



60+ min

Fremgangsmåde: 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.

Kirsebærsauce

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.

Kilde: Karolines Køkken®

Produkter i opskriften



Karolines Køkken®
Piskefløde
38% 1/4, 1/2
liter

>

Energiindhold for hele retten: 19288 kJ,
Energifordeling: Fiber: 12,5 g, Protein: 7 %, Kulhydrat: 51 %, Fedt: 42 %