

Grov ris a la mande

6 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Dag 1:

Kog en grov risengrød uden salt. Afkøles helt - gerne natten over i køleskab.

Dag 2:

Rør risengrøden med sukker og vanille. Pisk fløden til en luftig flødeskum og vend den i risengrøden. Smag til med sukker og vanille.

Hæld kogende vand over mandlerne, smut dem og hak dem groft. Vend de hakkede mandler i ris a la manden.

Server ris a la manden med kirsebærsauce.

Ingredienser

1 portion grov risengrød (uden salt)

1/2 dl sukker

1 stang vanille eller 4 tsk. vanillesukker

4 dl piskefløde

75-100 g smuttede mandler

Tilbehør: Kirsebærsauce