



Ingredienser

1 dl grødris
1 dl vand
5 dl sødmælk
-
1 1/2 dl blåbærmarmelade
1 tsk. vanillesukker
1 1/2 dl piskefløde
Saft og skal af 1 citron
40-50 g mandler

Pynt:

Brombær

Lidt revet citronskal

Variationer

Undlad at smutte mandlerne.

Beskrivelse

Dag 1:

Kog vand og grødris sammen i 2-3 minutter. Tilsæt mælk og bring grøden i kog under omrøring. Kog ved meget svag varme under låg. Kogetid 45-60 minutter. Rør jævnlige i grøden. Afkøles helt - gerne natten over i køleskab.

Dag 2:

Rør risengrøden med blåbærmarmelade og vanillesukker. Pisk fløden til en luftig flødeskum og vend den i risengrøden. Smag til med citronsaft og -skal.

Hæld kogende vand over mandlerne, smut dem og hak dem groft. Vend de hakkede mandler i blåbærrisen.

Kom blåbærrisen i glas. Pynt med brombær og lidt revet citronskal.