



RIS A LA MANDE MED KIRSEBÆRSOVS



4 liter sødmælk
4 dl vand
600 g grødris
4 vaniljestænger.
300 g sukker
350 g smuttede mandler
3 knivspids salt
1,4 dl piskefløde

Flæk vaniljestangen og tag kornene ud.

Vandet bringes i kog og risene tilsættes. De koger i vandet et par min. Mælken, vaniljekorn og vaniljestang tilsættes og retten bringes i kog under omrøring. Grøden koger ca. 1 time. Tag vaniljestangen op, afkøl grøden.

Hak mandlerne, gem en til at komme hel i risalamanden.
Piskefløden piskes til flødeskum.

Rør mandlerne og sukker i den kolde risengrød (nogle koger grøden med sukker).

Når Ris a l'amanden skal røres så skal man lige vurdere hvor tyk grøden er blevet nu den er kold, den kan evt. blandes med lidt mælk eller piskefløde inden flødeskummet vendes i, vend flødeskummet i lidt af gangen.

Lun Kirsebærsovsen og læg i skåle og sæt på anretterbord

Ris a la mande lægges i store skåle og sættes på anretter bord