

RISALAMANDE

4 personer

Risengrød (hel portion):

2¼ dl ris (190g)

2½ dl vand

1 l mælk

½-1 tsk. salt



Risene drysses i det kogende vand og koger 2 min. Mælken tilsættes og bringes i kog under omrøring. Grøden koges under låg ved svag varme og omrøres jævnlige. Kogetid ca. 35 min. Grøden smages til med salt og serveres med kanel sukker, smørklat, saftevand eller hvidtøl.

Risalamande:

½ portion risengrød (uden salt)

1 spsk. sukker

3 tsk. vaniljesukker

50 g mandler

2 dl piskefløde

Risengrøden afkøles og blandes med de smuttede hakkede mandler. Til sidst vendes flødeskummet i, og retten serveres med syltede kirsebær.