

# Klassisk risalamande

80 g grødris.  
5 dl sødmælk.  
1 spsk. sukker.  
½ vaniljestang.  
65 g mandler.  
3,5 dl fløde.  
½ glas Amarena dessertkirsebær.  
½ dl portvin.



Flæk vaniljestangen på langs og skrab kornene ud. Kog risene som anvist på emballagen, og tilsæt vaniljestangen sammen med mælken.

Tag risengrøden af varmen, fjern vaniljestangen og rør grøden med sukker og vaniljekorn og sæt den på køl. Smut mandlerne, hak dem og vend dem i risengrøden. Pisk fløden til flødeskum, vend i den afkølede risengrød og sæt den på køl indtil servering.

Tag risalamanden ud af køleskabet et kvarter inden servering, det giver mere smag.

Lun kirsebærerne sammen med portvin. Server den lune kirsebærsauce sammen med risalamanden.

Energi pr. person: 2798 Kj/666 kcal.

Næringsindhold pr. 100 g:

Protein: 3,5 g.

Kulhydrat: 15,6 g.

Fedt: 13,0 g.