

Ris alamande med appelsinsirup

Opskrift til 6 personer

Find opskriften på [ris alamande](#) her

Find opskriften på [brændte mandler](#) her

Samlet tid

1 døgn hvis du koger risengrøden dagen inden

Ingredienser

- 1 * ris alamande opskrift
- 1 * brændte mandler

Appelsinsirup

- skal fra 1,5 appelsin (øko)
- saft fra 2 appelsiner
- 70 g sukker

Sådan gør du

1. Start med at lave din ris alamande først, dvs. først din risengrød som så køler af. Hvorefter du blander op med vaniljesukker, flødeskum og mandler.
2. Denne her sirup skal også koge op i noget tid og gerne køle af efterfølgende, så den kan du jo lave imens risengrøden køler.
3. De brændte mandler tager et kvarters tid at lave
4. Til siruppen: riv appelsinskal ned i en gryde og pres saften ved. Kom sukker ved og lad det koge op. Når det bobler, skrues ned på lav varme. Kom så låg på og lad siruppen simre i en lille halv time.
5. Hvis du synes din sirup er for tynd, så lad den stå 10 minutter mere. Ellers kommes den i et glas med låg. Lad den blive stuetemperatur og sæt den så gerne på køl.
6. Kom sirup over din portion ris alamande og top med hakkede brændte mandler.