

Ris alamande

Opskrift til 4-6 portioner

Her kan blive til 4 store portioner ris alamande, eller 6 lidt mindre.

Kog din [risengrød](#) i god tid inden, så den kan nå at køle helt af. Jeg har sat tiden på opskriften til at være et døgn, fordi du netop koger risengrød dagen inden. Men har du en kold risengrød, så tager det ikke mere end 15 minutter at smække denne omgang sammen.

Samlet tid

1 døgn, hvis du koger risengrød dagen inden

Ingredienser

- 450 g færdigkogt risengrød (ca. 1,5 dl grødris + 2 dl vand + 1 lille nip salt + 6 dl sødmælk)
- 1 vaniljestang + 2 spsk. sukker
- 2,5 dl fløde
- 50 g mandelsplitter
- server med kirsebærsauce, eller appelsinsirup og evt. også brændte mandler

Sådan gør du

1. Kog din [risengrød](#) op og lad den køle helt af. Jeg koger risengrøden dagen før.
2. Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Bland dem på et skærebræt med sukker.
3. Pisk fløde til en let skum.
4. Kom det hjemmelavede vaniljesukker, flødeskum og mandelsplitter ned til risengrøden og vend det rundt.
5. Server med kirsebærsauce som varmes kort op.