



Min bedste juleopskrift

Ingen juleaften uden risalamande! Denne opskrift er speciel, fordi grøden tilsættes en sukkerlage. Hver gang jeg serverer den, bliver den rost! Velbekomme og glædelig jul!

*Med julehilsen fra Jimmi Bennett
Dobbelt lungetransplanteret og kok.*

Ingredienser

130 g grødris
1 l sødmælk
1 vaniljestang
75 g sukker
1 knivspids salt
Desuden
75-100 g smuttede
mandler
4 dl piskefløde
1 stor tykbundet gryde
med låg

Fremgangsmåde

Risengrød:

1. Kog grødris og vand kort op i en gryde ved middelvarme.
2. Halver vaniljestangen på langs og skrab kornene ud med en lille kniv. Mas vaniljekornene med lidt af sukkeret, så kornene skilles ad. Lad vaniljestængerne koge med
3. Tilsæt mælken og rør godt, til det igen er i kog. Skru ned til lav varme og kog grøden forsigtigt videre i 20-25 minutter under låg. Rør i grøden indimellem og tilsæt saltet. Sluk for varmen, men lad gryden stå ved eftervarmen og trække til grøden tykner. Afkøl grøden helt.

Risalamande:

1. Hæld kogende vand over mandlerne og smut dem, hak dem groft (husk at gemme en hel mandel til mandelgave og lidt af de hakkede til at drysse over til sidst).
2. Vigtigt: Kom risengrød op i et fad med sukker og drys også med sukker oven på grøden, så der kommer en sukkerlage. Når grøden er kold, røres den op og tilsættes mandler.
3. Pisk fløden til en lind skum og vend det sammen med risengrødblandingen. Stil den færdige risalamande i køleskab indtil servering.



Luft til en bedre jul