

RIS A L ' AMANDE MED KIRSEBÆRSAUCE



6 personer
100 g grødris
7 dl sødmælk
35 g sukker
3 g salt
en kvart vanillestang
3,5 dl piskefløde pisket til skum
50 g grofthakkede mandler

Kog mælk, sukker, salt og vanille op. Skyl risene grundigt, lad dem afdryppe godt og kog dem møre i mælken ved lav varme. De må ikke koge helt ud.

Hæld risengrøden i en skål, drys med lidt sukker og lad den køle af. Vend med flødeskum og hakkede mandler.

Kirsebærsaucen:

100 g udstenede frosne kirsebær
1 dl kirsebærsaft/blandet rød saft
ca. 75 g sukker
en kvart kanelstang
lidt stjerneanis
citronsaft
ca. 1 spsk Maizena
lidt kirsebærvin

Kog kirsebær, saft, sukker og krydderier op. Smag på den og tilsæt evt. mere sukker. Rør Maizena med lidt vand og jævn herefter saucen med Maizenablandingen.

Lige før servering tilsættes et skvæt kirsebærvin.



FREDERIKSDAL KIRSEBÆRVIN

Opskrifter af Jan Friis-Mikkelsen, Restaurant Tinggården, www.tinggarden.dk
Dansk Kirsebærvin fra Frederiksdal Gods, Lolland. www.frederiksdal.com