

Ris a la mande – laktosefri

Denne ris a la mande er super lækker og fylder ikke normalt, så man kan heldigvis spise mere af den. Ligeledes holder den sig fint frisk på køl i dagevis.

Brug kun økologiske varer. Hvad du ikke finder i butikken, findes online.

Til 8 personer

- 1 liter mandelmælk (blend 1 håndfuld mandler med 1 liter vand = mandelmælk. Så undgår du giftstoffer, som de købte har)
 - 160 g grødris
 - ¼ tsk salt
 - ½ stang vanilje
-
- ½ stang vanilje
 - 2 dl smuttede hakkede mandler (lad mandlerne være dækket med kogende vand i min. 15 min. og smut dem)
 - 2-3 spsk birkesød eller sukker
 - 1 dåse kokosfløde (sættes i køleskabet i min. 24 timer før den piskes til flødeskum)

Dagen før servering:

Bring mandelmælk i kog og tilsæt de grundigt skyllede risengryn og salt. Flæk den halve vaniljestang og skrab kornene ud. Kom både korn og den flækkede stang i.

Kog i ca. 45 min. og stil grøden koldt til næste dag.

På serveringsdagen:

Nogle timer før servering (evt. om morgenen) tilsættes kornene af den anden halvdel af vaniljestangen, sukker og de hakkede mandler. Smag evt. til med mere sukker.

Lige før servering piskes kokosfløden til skum. Flødeskummet vendes forsigtigt i risengrøden.

Husk at tilsætte en hel mandel og hav mandelgaven klar.

Serveres med lun kirsebærsauce og godt humør ☺

Nyd den

Savannah