

Ris a la mande

Grødris.....65 g
Mælk..... $\frac{1}{2}$ liter
Vanilje..... $\frac{1}{2}$ -1 tsk
Sukker.....1-2 spsk

1. Kog ris og mælk ved svag varme under låg ca. 50 minutter.
2. Rør sukker og vanilje i.
3. Afkøl grøden.

Mandler.....50-75 g
Piskefløde.....4 dl

4. Smut mandlerne og hak dem. Rør dem i.
5. Pisk fløden og vend den i grøden.
6. Sæt desserten koldt til den serveres.

Kirsebærsovs

7. Serveres med varmt kirsebærsovs.

