

Ris ala mande



Ingredienser:

- 1/2 l sødmælk
- 1 1/4 grødris
- 1 1/4 vand
- 1/2 tsk salt
- 1/4 piskefløde
- 2 spsk sukker
- 4 tsk vaniljesukker
- Smuttede mandler efter behov

How to:

1. Fuld knald på pladen med en gryde, kom vanden i, når vandet koger skal risene i og røres rundt indtil vandet er suget op
2. Put mælk i og lad det småkoge
3. Hver gang der er gået 5 min, skal der røres i grøden, når det er ved at sætte sig, kan man røre hver 10 min
4. Rør til den er tyk
5. Pisk piskefløde til skum
6. tilsæt sukker og vanilje i grøden og vend det i
7. Vend flødeskum og mandler i