



SMAG

SALT
(OG SØD)

RIS À LA MANDE

ca. 3 portioner à 170 g

50 g grødris
2,5 dl sødmælk
1 fl. Nutricia Compact Protein (vanille)
En knivspids salt
25 g mandler
1¼ dl piskefløde
½ vanillestang
25 g sukker
Kirsebærsovs

Mælk og proteindrik bringes i kog. Ris og salt tilsættes og der røres rundt til mælken koger igen. Der skrues ned for varmen og grøden koger ved svag varme i ca. 45 min. Mælkeskindet fjernes undervejs. Lad grøden køle af. Hak de smuttede mandler, og rør mandlerne i den kolde grød. Pisk fløden stiv. Vend den forsigtigt i det øvrige ad to omgange. Smag til med lidt sukker. Retten serveres med kirsebærsovs.

Forberedelsestid: ca. 20 min.

Kogetid: ca. 45 min.

Køletid: ca. 30 min.