



BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

RISALAMANDE

INGREDIENSER:

2-3 pers.

Risengrød af:

1 dl vand

1 dl grødris

400 ml kokosmælk

Lidt salt

Koges med kornene fra en hel vaniljestang

Evt. lidt risdrik

300 ml soja piskefløde (eller ris piskefløde)

Hakkede mandler efter smag

Smages til med lidt flormelis



SÅDAN GØR DU:

Først laves risengrøden – evt. dagen i forvejen.

Risengrød: Bring vand i kog og tilsæt ris, der koger i 2 min. Herefter kommes kokosmælk i sammen med kornene fra en vaniljestang. Lad også bare stangen koge med.

Husk at røre jævnlig i gryden under kogning.

Grøden koges til den er lind, selve vaniljestangen tages op og lidt salt tilsættes. Stilles i køleskabet til den er kold, eller til næste dag.

Hvis grøden efter afkøling ikke er lind i konsistensen, tilsættes risdrik.

Herefter piskes soja piskefløden og røres i. Hakkede mandler vendes i og der smages til med lidt flormelis.

Risalamanden stilles i køleskabet inden servering og serveres med kirsebørsauce.