



BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

RISALAMANDE PÅ MANDELMÆLK

INGREDIENSER:

Start 2 dage før risalamanden skal serveres!

5-6 dl mandler

Vand

Grødris

Vaniljestang

Hakkede, smuttede mandler

Lidt vanilje

En lille smule sukker

Evt. lidt god portvin



SÅDAN GØR DU:

To dage før sættes 5-6 dl mandler i blød i rigeligt med vand.

Dagen efter hældes vandet fra og mandlerne kommes i blenderen sammen med dobbelt mængde vand af hvad du brugte af mandler, altså 10 dl vand til 5 dl mandler, 12 til 6 osv. Blendes til det skummer godt og grundigt og bliver dejligt tykt (flødeagtig).

Derefter hældes det igennem et klæde, så du sier pulpen fra. Så har du din hjemmelavede mandelmælk.

Kog risengrøden efter anvisningerne på pakken, men med din mandelmælk og gerne en vaniljestang delt i 2-3 stykker. Til sidst kan der med fordel tilsættes en del af pulpen for mere næring, kalk og mæthed. Stilles i køleskabet til næste dag.

På serveringsdagen (3. dagen) røres risengrøden med kold mandelmælk, masser af hakkede smuttede mandler, lidt vanilje, en lille bitte smule sukker (virkelig kun lidt) og måske lidt god portvin. Det smager så englene synger!

Tak for opskrift - www.fragilewithlove.com