



Risalamande med brun rom

Risalamande med brun rom i sprød mandelkurv med kirsebær-appelsinsalat - serveres gerne med en god vintage portvin.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid:
Antal personer: 6

Ingredienser

Risalamande

- 100 g grødris
- ½ liter letmælk
- 1 stang vanilje
- ½ l piskefløde
- 100 g smuttede mandler
- 50 g flormelis
- Revet appelsinskal
- 2 cl brun rom

Mandelkurve

- 50 g sukker
- 50 g usaltet smør
- 30 g hvedemel
- 30 g glukose eller honning
- 50 g hakkede mandler

Kirsebær/appelsinsalat

- 200 g syltede kirsebær
- 2 usprøjtede appelsiner
- 50 g rørsukker
- 1 stang vanilje

Fremgangsmåde

Risalamande



Til denne ret anbefaler vi



Taylor's Fine Tawny Port

Taylor

Douro, Portugal

Varenr. 4004036



Taylor's 10 Year Old Tawny Port

Taylor

Douro, Portugal

Varenr. 4004236





Kog risengrøden med den flækkede vaniljestang. Lad den afkøle. Hak mandlerne groft og rist dem gyldne på en tør, ren pande. Pisk fløden blød med flormelis og vend den, lidt ad gangen, i den afkølede risengrød. Vend de ristede mandler, appelsinskal og brun rom i. Stil i køleskab til servering.

Mandelkurve

Alle ingredienser koges sammen i en gryde under omrøring. Afkøles i køleskab i ca. 1 time. Ovnen varmes op til 185 grader. Læg 1 skefuld mandeldej på bagepapir eller bagemåtte og bag en prøvekage i 10-15 min. Dejen skal flyde ud og bages helt gyldenbrun. Kagen skal afkøle lidt, inden den formes til en kurv i en kop eller lignende. Bag et par ekstra kurve - de går nemlig nemt i stykker.

Kirsebær/appelsinsalat

Riv skallen af appelsinerne med et juliennejern. Skær resten af skrællen af med en kniv. Skær fileterne ud uden hinderne. Pres saften af hinderne. Giv appelsinskallerne et hurtigt opkog og kassér vandet. Kog appelsinsaft, appelsinskal, vaniljekorn og sukker sammen til en sirup. Lad de syltede kirsebær dryppe af i en sigte. Bland kirsebær og appelsinfileter med siruppen og lad det trække et par timer.

[Find den rigtige vin til risalamande her](#)