Risalamande med kirsebærsauce - den klassiske til jul

Det er så rart med en velafprøvet opskrift. Denne opskrift har jeg fået af min kære svigermor, Anna-Marie, som laver risalamanden til os hver juleaften. Den er forklaret step-by-step, og risengrøden har endda fået en tur under dynen! Servér gerne portvin til, da den passer vidunderligt til kirsebærsaucen.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 1 døgn
Antal personer: 8

Ingredienser

- 2 dl grødris
- 1 dl vand
- 1 liter sødmælk
- 1 vaniljestang
- 1 tsk. vaniljesukker
- 3/4 dl hvid sukker (altså under 1 dl er tilpas sød)
- 100 g smuttede, hakkede mandler
- 3/4 l piskefløde

Tilbehør: Kirsebærsauce, 1 hel, smuttet mandel og 1 marcipangris

Ekstra udstyr: 1 rent viskestykke, 1 stort håndklæde/tæppe og 1 dyne

Til denne ret anbefaler vi

Meandro Finest Reserve Port
Quinta do Vale Meão
Douro, Portugal
Varenr. 4061936

Quinta do Vale Meão Vintage Port
Quinta do Vale Meão
Douro, Portugal
Varenr. 4062336

Quinta do Vale Meão Vintage Port
Quinta do Vale Meão
Douro, Portugal
Varenr. 4057936

Coteaux du Layon Rochefort
Domaine de la Motte
Loire, Frankrig
Varenr. 1543636

Fremgangsmåde

Lillejuleaften laves risengrøden.

1. Flæk vaniljestangen og tag kornene ud. Både stang og korn skal bruges.
2. Hav viskestykke, håndklæde/tæppe og dynen klar ;-)
3. Kom grødris og vand i en tykbundet gryde og bring det i kog.

4. Tilsæt sødmælk, vaniljekorn og vaniljestang og bring det i kog i nogle få minutter. Hold øje med det, så mælken ikke koger over.
5. Sluk for varmen, dæk gryden med et viskestykke og læg grydelåget oven på viskestykket. Pak straks gryden ind i håndklædet/tæppet og rigtig tæt ind i dynen. Placer den i et rum og lad den være der i 6-8 timer uden at pakke den ud. På den måde bliver risengrøden perfekt uden at brænde på.
6. Når de 6-8 timer er gået, pakker du gryden ud – pas på, den er meget varm!
7. Lad gryden afkøle lidt på køkkenbordet og sæt den i køleskabet natten over.

Juleaften om eftermiddagen:

1. Pisk fløden til skum.
2. Tag risengrød ud af køleskabet og fjern vaniljestangen.
3. Start med at komme lidt flødeskum i din risengrød og rør forsigtigt rundt. Tilsæt mere flødeskum, indtil den lige har den konsistens, du ønsker, mens du samtidig løbende tilsætter sukker, vaniljesukker samt de smuttede, hakkede mandler.
4. Hæld din risalamande over i en serveringsskål. Kom den hele mandel i.
5. Sæt film på og gem risalamanden på køl lige til den skal serveres.

Juleaften lige før servering:

1. Tag risalamanden ud af køleskabet.
2. Varm kirsebærsaucen godt igennem og hæld den over i en sauceskål.

Tip: Jordbærsyltetøj på risalamanden kan også være ret populært hos børn, men først efter de har smagt kirsebærsaucen!

Find vin til risalamande
Find vin til jul